Acum transpus în filmul

RĂZBOI ÎN BUCĂTĂRIE

Madame MALLORY și micul bucătar indian

roman de

Richard C. Morais

CD book
HUMANITAS fiction

Raftul
Denisei

Colecție coordonată de
DENISA COMĂNESCU

RICHARD C. MORAIS

Madame Mallory și micul bucătar indian

Traducere din engleză și note de
IOANA VÎLCU

HUMANITAS
fiction

Redactor: Andreea Răsuceanu
Tehnoredactor: Manuela Măxineanu
Corector: Iuliana Glăvan
DTP: Corina Roncea, Carmen Petrescu

RICHARD C. MORAIS
THE HUNDRED-FOOT JOURNEY
Richard C. Morais © 2010
All rights reserved.

Cover art © 2014 DreamWorks II Distribution Co., LLC

© HUMANITAS FICTION, 2014, pentru prezenta versiune românească (ediția print)
© HUMANITAS FICTION, 2014 (ediția digitală)

ISBN 978-973-689-772-6 (pdf)

EDITURA HUMANITAS FICTION
Piața Presei Libere 1, 013701 București, România
tel. 021/408 83 50, fax 021/408 83 51
www.humanitas.ro

Comenzi online: www.libhumanitas.ro
Comenzi prin e-mail: vanzari@libhumanitas.ro
Comenzi telefonice: 0372.743.382; 0723.684.194

Pentru Katy și Susan

Mumbai

Capitolul întâi

Eu, Hassan Haji, m-am născut – al doilea dintre cei șase copii – deasupra restaurantului bunicului meu de pe Napean Sea Road, în ceea ce atunci se numea Bombay-ul de Vest, cu două decenii înainte ca marele oraș să fie rebotezat Mumbai. Presupun că destinul mi-a fost scris chiar de la început, pentru că prima senzație pe care am cunoscut-o a fost mirosul de *machli ka salan* – un curry picant de pește – care pătrundea prin podele și ajungea până la pătuțul din camera părinților mei aflată deasupra restaurantului. După atâția ani îmi aduc aminte cum mi-am lipit fața de copilaș de barele reci ale pătuțului, cum mi-am întins nasul cât mai mult în afară, adulmecând aerul pentru a simți amestecul înmiresmat de cardamom, capete de pește și ulei de palmier, care, chiar și la acea vârstă fragedă, sugera cumva că, în lumea liberă de dincolo, nemărginite bogății mă așteptau să le descopăr și să le savurez.

Dar lăsați-mă să vă spun cum a început totul. În 1934 bunicul meu a ajuns în Bombay din Gujarat – un tânăr călătorind spre marele oraș pe acoperișul unui tren tras de-o locomotivă cu aburi. În aceste vremuri, în India, multe familii întreprinzătoare și-au descoperit ca prin minune rădăcini nobile – neamuri celebre care au lucrat cu Mahatma Gandhi în tinerețea acestuia în Africa de Sud –, dar eu nu am o asemenea moștenire distinsă. Noi eram musulmani săraci, țărani care practicam agricultura de subzistență în prăfuitul Bhavnagar; în anii '30, când culturile de bumbac au fost grav afectate, bunicul meu, care avea atunci șaptesprezece ani, murea de foame și nu a avut

de ales decât să migreze în Bombay, acea metropolă fremătătoare, unde oamenii simpli începuseră să se mute cu mult timp în urmă ca să își facă un nume.

Pe scurt, viața mea în bucătărie a început demult, odată cu groaznica foame a bunicului meu. Iar acele trei zile în care a călătorit pe acoperișul trenului – topindu-se în soarele dogoritor și ținându-se cu toate puterile de ce apuca în timp ce trenul încins pufăia de-a lungul șesului indian – au reprezentat începutul lipsit de perspective al periplului familiei mele. Bunicului meu nu i-a plăcut niciodată să vorbească despre primii lui ani în Bombay, dar știu de la Ammi, bunica mea, că a dormit pe străzi și că și-a câștigat existența livrând cutiile cu prânzul funcționarilor indieni care lucrau în camerele din spate ale Imperiului Britanic.

Ca să înțelegeți Bombay-ul din care provin, trebuie să mergeți în gara Victoria Terminus la ora de vârf. Este însăși esența vieții indiene. Vagoanele pentru bărbați și femei, sunt separate iar navetiștii efectiv atârnă de geamuri și uși în timp ce trenurile încetinesc pe șinele din gările Victoria și Churchgate. Trenurile sunt atât de pline, încât navetiștii nu au loc să-și ia cu ei cutiile cu mâncarea de prânz, care sunt aduse cu trenuri separate, după ora de vârf. Aceste cutii care conțin prânzul – peste două milioane de cutii de tablă cu capac, uzate – sunt sortate, aranjate în cărucioare și livrate cu precizie maximă fiecărui agent de asigurări și fiecărui funcționar de bancă din Bombay.

Asta făcea bunicul meu. Livra cutiile cu mâncarea de prânz.

Un *dabba-wallah*[1]. Nimic mai mult. Nimic mai puțin.

Bunicul era un tip destul de ursuz. Îi spuneam Bapaji și îmi aduc aminte cum stătea pe vine în stradă, înainte de apus, în timpul Ramadanului, alb la față de foame și furie, și pufăia dintr-o *beedi*[2]. Încă îmi aduc aminte de nasul lui subțire și de

1 Persoanele care se ocupă cu astfel de livrări. *Wallah* – persoană care prestează o anumită activitate.

2 O țigară indiană, de multe ori aromată, făcută din tutun rulat în frunze de abanos.

sprâncenele sârmoase, de tichia și *kurta* murdare, de barba lui albă și neîngrijită.

O fi fost ursuz, dar era un bun furnizor. Pe când avea douăzeci și trei de ani livra aproape o mie de cutii pe zi. Avea paisprezece curieri care lucrau pentru el; picioarele le erau învelite în *lungi* – fusta indianului sărac –, în timp ce trăgeau cărucioarele pe străzile aglomerate din Bombay își descărcau cutiile destinate celor din clădirile Scottish Amicable și Eagle Star.

Cred că în 1938 a chemat-o, în cele din urmă, pe Ammi. Erau căsătoriți de la paisprezece ani, iar ea a sosit cu trenul din Gujarat – o țărăncuță cu pielea unsuroasă, închisă la culoare și cu brățări ieftine la mâini. Gara s-a umplut de aburi, derbedeii și-au făcut nevoile pe șine și băieții care vindeau apă au strigat în timp ce un șuvoi de călători obosiți și hamali și-au croit drum pe peron. În spate, călătorind la clasa a treia cu bagajele ei, Ammi a mea.

Bunicul i-a spus ceva pe un ton răstit și au plecat, soția fidelă de la sat mergând respectuos cu câțiva pași în urma bărbatului ei din Bombay.

În ajunul celui de-al Doilea Război Mondial bunicii mei au ridicat o casă din scânduri în mahalaua de la capătul străzii Napean Sea Road. Culisele operațiunilor de război din Asia ale Aliaților erau în Bombay și, în scurt timp, un milion de soldați i-au trecut porțile. Pentru mulți dintre ei acestea reprezentau ultimele lor clipe de pace înainte de luptele înflăcărate din Burma și Filipine, iar tinerii se plimbau cu pași săltăreți pe străzile de lângă mare, cu țigara în colțul gurii, și le făceau ochi dulci prostituatelor care lucrau pe plaja Chowpatty.

Bunica mea a venit cu ideea să le vândă gustări, iar bunicul a acceptat în cele din urmă, adăugând la afacerea cu cutiile de prânz niște tarabe pe biciclete, standuri mobile cu gustări, ce goneau de la soldații care se îmbăiau pe plaja Juhu la mulțimea din fața gării Churchgate, vinerea la ora de vârf. Vindeau dulciuri cu nuci și miere, ceai cu lapte, dar mai ales *bhelpuri* – un

cornet de ziar umplut cu un amestec de orez expandat, *chutney*[1], cartofi, ceapă, roșii, mentă și coriandru, condimentat din belșug.

Delicios – credeți-mă pe cuvânt! Nu-i de mirare că standurile mobile au devenit un succes comercial. Iar astfel, încurajați de norocul care dăduse peste ei, bunicii mei au curățat un lot de pământ abandonat din capătul străzii Napean Sea Road pe care au înjghebat un restaurant. Au construit trei cuptoare *tandoori*[2] pentru bucătărie – și o vatră pentru focul de cărbuni pe care găteau carne de oaie cu *masala*[3] în *kadai*[4]-uri de fontă –, toate adăpostite de un cort militar american. La umbra smochinului indian au pus câteva mese rudimentare și au atârnat niște hamacuri. Bunica l-a angajat pe Bappu, un bucătar dintr-un sat din Kerala, așa că la repertoriul ei nordic a adăugat gustări noi, precum mâncărica de ceapă și creveții iuți la grătar.

Soldați, marinari și piloți se spălau pe mâini cu săpun englezesc într-un butoi, se ștergeau de prosopul pus la dispoziție și apoi se urcau în hamacurile întinse sub copacul umbros. Niște neamuri din Gujarat li se alăturaseră bunicilor mei, și acești tineri erau chelnerii noștri. Puneau scânduri peste hamacuri – mese improvizate – pe care le umpleau repede cu boluri cu bucăți de pui la rotisor și orez basmati și cu dulciuri pe bază de unt și miere.

Când nu era aglomerat, bunica se plimba de colo-colo – în cămașa lungă și pantalonii pe care-i numim *salwar kameez* –, făcându-și loc cu greu printre hamacurile lăsate, și povestea cu soldații cărora le era dor de casă și de mâncărurile din țările lor.

— Ce place să mănânci? întreba ea. Ce mănânci acasă?

---

1 Amestec de condimente, legume și/sau fructe, specific indian.

2 Cuptor cilindric, construit de cele mai multe ori din lut, în care se pregătesc pâinea și carnea.

3 Amestec indian de condimente, fie sub formă de sos, fie de pulbere.

4 Oală adâncă, cu pereți groși, folosită în special la prăjit.

Iar soldații britanici îi povesteau despre plăcintele cu carne tocată și rinichi, despre aburul care se ridica atunci când cuțitul se afunda pentru prima oară în crustă și scotea la iveală bucățile de carne din viscerele plăcintei. Fiecare soldat încerca să povestească ceva și mai și decât cel de dinainte, iar în scurt timp cortul se umplu de „ooo"-uri și „aaa"-uri și de pălăvrăgeală aprinsă. Iar americanii, nedorind să rămână mai prejos decât britanicii, s-au alăturat și ei, dându-și toată silința să găsească cuvintele care puteau descrie o friptură la grătar din carne provenind de la cirezile care se hrăneau cu iarba din mlaștinile Floridei.

Și astfel, înarmată cu aceste cunoștințe pe care le dobândea când hoinărea pe-acolo, Ammi se retrăgea în bucătărie și recrea, în cuptorul ei *tandoori,* versiuni a ceea ce auzise. Făcea, de exemplu, un fel de budincă indiană cu pâine și unt, pudrată cu nucșoară proaspătă, care s-a bucurat de mare succes în rândul soldaților britanici; a observat că americanii preferau sos de alune cu *chutney* de mango împăturit într-o bucată de *naan*[1]. Astfel, în scurt timp, vestea despre bucătăria noastră s-a dus din Gurkha la soldații britanici, de la cazarme la vasele de luptă, și jeepuri opreau în fața cortului nostru de pe Napean Sea Road cât era ziua de lungă.

Ammi era o femeie remarcabilă, și datorită ei am ajuns cel ce sunt azi. Nu există o mâncare mai bună decât *karimeen*[2]-ul ei: îl condimenta cu *masala* dulce cu chili, îl înfășura într-o frunză de banan și îl cocea pe o *tawa*[3], cu un strop de ulei de cocos. Ei bine, pentru mine asta reprezintă culmea culturii și civilizației indiene, ambele bogate și rafinate, și tot ce am gătit până acum are ca punct de referință mâncarea preferată a bunicii mele. Și ea mai avea și acea aptitudine incredibilă a bucătarilor profesioniști de a face mai multe lucruri deodată. Am crescut

1 Pâine dospită, plată, coaptă în *tandoori*.

2 *Etroplus suratensis* – specie de pește cu corpul oval și turtit, care trăiește în apele dulci din sudul Indiei și din Sri Lanka.

3 Tigaie folosită în special în Asia.

privindu-i silueta micuță cum se repezea cu picioarele goale pe podeaua de lut din bucătărie, tăvălea rapid felii de vânătă în făină de năut și le prăjea în *kadai*, plesnea câte-un bucătar, îmi întindea o vafă cu migdale și țipa nemulțumită la mătușa mea.

Ce vreau de fapt să spun e că restaurantul din cortul de la marginea drumului al lui Ammi s-a dovedit curând a fi o sursă sigură de venit și, dintr-odată, bunicii mei o duceau foarte bine, adunând o mică avere – excedentul valutei forte a un milion de soldați și marinari și piloți care veneau și plecau din Bombay.

Și odată cu succesul au venit și problemele legate de acesta. Bapaji era recunoscut pentru zgârcenia sa. Mereu striga la noi din te miri ce, de exemplu pentru că am pus prea mult ulei în *tawa*. Chiar era cam înnebunit după bani. Așadar, pentru că nu avea încredere în vecini și nici în neamurile noastre din Gujarati, Bapaji a început să-și ascundă economiile în cutii de tablă și în fiecare duminică mergea într-un loc secret de la țară unde își îngropa prețioșii banii.

În toamna anului 1942, bunicii mei au profitat de faptul că administrația britanică, având nevoie de bani pentru operațiunile de război, a scos la licitație terenuri în Bombay. Cele mai multe erau în Salsette, cea mai mare insulă pe care e construit Bombay-ul, dar au lichidat și fâșii ciudate de pământ și parcele goale din Colaba. Printre terenurile de vânzare s-a aflat și parcela abandonată de pe Napean Sea Road, unde familia mea se stabilise ilegal.

Bapaji era în esența lui un țăran și, precum toți țăranii, avea respect mai mult pentru pământ decât pentru bancnote. Așa că într-o zi a dezgropat toate cutiile de tablă pe care le ascunsese și a mers, însoțit de un un vecin care știa să scrie și să citească, la Standard Chartered Bank. Cu ajutorul băncii, Bapaji a cumpărat terenul de 160 de ari de pe Napean Sea Road, plătind la licitație, în bani englezești, 1016 lire, 10 șilingi și 8 penny pentru pământul de la poalele dealului Malabar.

Apoi, și doar apoi, bunicii mei au fost binecuvântați cu copii. Moașele au ajutat la nașterea tatălui meu, Abbas Haji, în noaptea faimoasei explozii de muniție de la docurile din Bombay. În acea seară, cerul a fost cuprins de mari explozii de foc, erupții puternice au spart geamuri aflate departe, în oraș, și exact în acel moment bunica mea a țipat din tot rărunchii și tata a ieșit, urlând mai tare chiar decât exploziile și mama lui. Râdeam cu toții la povestea asta, când ne-o zicea Ammi, pentru că oricine îl știa pe tata ar fi de-acord că era fundalul cel mai potrivit pentru venirea lui pe lume. Mătușa, născută doi ani mai târziu, a avut parte de circumstanțe mult mai pașnice.

Independența și Divizarea au venit și au trecut. E un mister ce s-a întâmplat cu familia în acea perioadă groaznică; n-am primit nici un răspuns fățiș la întrebările pe care i le puneam tatălui meu.

— O, știi și tu, a fost rău, ne zicea când îl băteam la cap. Dar ne-am descurcat. Acum termină cu interogatoriul! Du-te și adu-mi ziarul!

Știm totuși că familia tatălui, precum multe altele, a fost împărțită în două. Multe dintre rudele noastre au fugit în Pakistan, dar Bapaji a rămas în Mumbai și și-a ascuns familia în beciul din depozitul asociatului său. Ammi mi-a spus odată că dormeau ziua, pentru că noaptea îi țineau treji țipetele și încăierările care aveau loc chiar în fața ușii de la beci.

Ce vreau să spun e că tata a crescut într-o Indie foarte diferită de cea pe care o știa tatăl său. Bunicul era analfabet; tata a mers la o școală locală, e drept că nu foarte bună, dar tot a reușit să intre la Institutul de Alimentație Publică, o politehnică din Ahmedabad.

Evident, educația face ca vechile obiceiuri tribale să nu mai fie posibile, și în Ahmedabad tata a cunoscut-o pe Tahira, o fată cu pielea deschisă la culoare, studentă la Contabilitate, cea care avea să devină mama mea. Tata spune că prima dată s-a

îndrăgostit de mirosul ei. Era aplecat peste o carte de la bibliotecă și a simțit cel mai îmbătător iz de *chapati*[1] și apă de trandafiri.

Aceea, a spus el, era mama mea.

Una dintre primele mele amintiri este cea în care tata mă strânge tare de mână în timp ce stăm pe Mahatma Gandhi Road și ne uităm în direcția elegantului restaurant Hyderabad. În curbă, familia Banaji, una dintre cele mai bogate din Bombay, și prietenii ei coboară dintr-un Mercedes cu șofer. Femeile scot sunete ascuțite, se sărută și fac remarci privind greutatea uneia sau alteia dintre ele; în spatele lor, un portar sikh le deschide iute ușa de sticlă a restaurantului.

Hyderabad și proprietarul lui, un fel de Douglas Fairbanks jr., pe nume Uday Joshi, apăreau frecvent în paginile despre mondenități ale ziarului *Times of India*, și, de fiecare dată când se întâmpla asta, tata înjura și scutura ziarul. Deși restaurantul nostru nu era în aceeași ligă cu Hyderabad – noi serveam mâncare bună la prețuri accesibile –, tata îl considera pe Uday Joshi cel mai mare rival al său. Iar acum acești oameni din înalta societate descindeau la renumitul restaurant pentru *mehndi* – o tradiție prenupțială conform căreia mireasa și prietenele ei își întind corpurile grăsuțe pe perne, în timp ce mâinile, palmele și picioarele le sunt minuțios pictate cu henna. Asta însemna mâncăruri alese, muzică vioaie și bârfe picante. Și cu siguranță însemna și mai multă publicitate pentru Joshi.

— Uite, Gopan Kalam, a spus tata dintr-odată.

Și-a mușcat colțul mustății în timp ce mi-a cuprins mânuța cu palma lui mare și umedă. Nu o să uit niciodată expresia de pe chipul lui. Arăta de parcă s-ar fi deschis cerurile și însuși Allah ar fi stat înaintea noastră.

— E un milionar, mi-a șoptit tata. Bani făcuți din petrochimie și telecomunicații. Uită-te, uită-te la smaraldele femeii. Aiiee! Cât prunele!

1 Lipie indiană.

Chiar atunci a ieșit pe ușile de sticlă Uday Joshi și s-a amestecat printre sariurile elegante de culoarea piersicii și printre costumele Nehru de mătase de parcă ar fi fost egalul lor. Patru sau cinci fotografi de la ziare i-au strigat numaidecât să se întoarcă într-o parte sau alta. Era bine-cunoscut faptul că Joshi se dădea în vânt după tot ce era european, așa că a stat plin de importanță în fața aparatelor de fotografiat într-un costum Pierre Cardin negru, lucios, iar dinții lui îmbrăcați, albi, străluceau în lumină.

Celebrul patron de restaurant mi-a captat atenția, chiar și la acea vârstă fragedă, precum o legendă de la Bollywood. Îmi amintesc că Joshi avea o eșarfă galbenă de mătase înfășurată seducător în jurul gâtului, iar părul argintiu îi era pieptănat diafan pe spate, în stil pompadour, ținut ferm la locul lui cu mult fixativ. Nu cred că mai văzusem pe cineva atât de elegant.

— Uită-te la el, a șuierat tata. Uită-te la îngâmfatul ăla!

Tata nu a mai suportat să îl privească pe Joshi nici măcar o secundă în plus și s-a întors brusc, trăgându-mă spre supermarketul Suryodhaya, unde produsul zilei era uleiul vegetal vândut în butoaie de patruzeci și cinci de litri. Eu aveam doar opt ani și a trebuit să fug ca să mă țin după pașii lui mari și *kurta* care îi flutura.

— Ascultă, Hassan! a strigat ca să se facă auzit peste zgomotul traficului. Într-o bună zi numele Haji va fi cunoscut pretutindeni și nimeni n-o să-și aducă aminte de îngâmfatul ăla! Așteaptă și-o să vezi. Întreabă-i pe oameni atunci, întreabă-i cine e Uday Joshi. „Cine e?“ zic ei. „Dar Haji, Haji sunt foarte distinși, o familie foarte importantă“, vor zice.

Pe scurt, tata era un om cu un apetit de nestăvilit. Era gras, dar înalt pentru un indian – un pic peste un metru optzeci. Avea fața bucălată, părul cârlionțat și des și o mustață bogată, dată cu ceară. Și mereu se îmbrăca demodat, cu o *kurta* peste pantaloni.

Dar nu era ceea ce am numi o persoană rafinată. Tata mânca, precum toți musulmanii, cu mâinile – adică cu mâna dreaptă,

în timp ce stânga i se odihnea în poală. Dar, în loc să aducă mâncarea la gură, așa cum se cuvine, papa își băga capul în farfurie și se îndopa cu carne grasă de oaie și orez, de parcă n-ar mai fi primit niciodată de mâncare. Și, când mânca, transpira din abundență și la subraț îi apăreau pete de umezeală mari cât niște farfurii. Când, într-un final, își ridica fața din mâncare, avea ochii sticloși, ca ai unui bețiv, și bărbia și obrajii îi erau mânjiți cu grăsime portocalie.

Îl iubeam, dar până și eu trebuie să recunosc că era îngrozitor să-l privești mâncând. După cină, tata mergea împleticindu-se până la canapea, se prăbușea pe ea și în următoarea jumătate de oră își făcea vânt cu un evantai și le aducea la cunoștință tuturor cât era de mulțumit râgâind zgomotos și trăgând pârțuri răsunătoare. Mama, provenind dintr-o familie respectabilă de bugetari din Delhi, închidea ochii cuprinsă de dezgust la vederea acestui ritual de după cină. Și mereu îl cicălea când mânca:

— Abbas, mai încet, îi zicea. O să te îneci. Dumnezeule mare! E ca și cum aș lua cina cu un măgar.

Dar tata era de admirat, și la fel erau charisma și îndârjirea din spatele puternicei sale dârzenii. În 1975, când m-am născut, el se ocupa deja de restaurantul familiei, pentru că bunicul suferea de emfizem și era nevoit să se limiteze, în zilele bune, la a supraveghea, dintr-un scaun cu spătar așezat în curte, afacerea cu livrarea cutiilor cu mâncare.

În locul cortului lui Ammi au ridicat un complex din ciment și cărămidă. Familia mea locuia la etajul doi al casei principale, deasupra restaurantului nostru. Bunicii mei, împreună cu mătușa și unchiul meu, care nu aveau copii, locuiau în casa vecină, iar mai încolo enclava noastră familială era izolată de restul străzii printr-o construcție cubică de barăci din lemn cu două etaje, unde Bappu, bucătarul nostru din Kerala, și ceilalți servitori dormeau pe podea.

Curtea era inima și sufletul vechii afaceri de familie. Cărucioarele pentru cutiile cu mâncare și bicicletele cu tarabe stăteau rezemate de zidul din fund, iar sub umbra prelatei încovoiate

se aflau ceaune cu supă de cap de crap, grămezi de frunze de banan și *samosa*[1] proaspete puse pe hârtie cerată. Căldările mari, din fontă, pline cu orez pestriț, parfumat cu foi de dafin și cardamom, se aflau în fața zidului din partea cealaltă a curții, și în jurul acestor delicatese zburau mereu roiuri de muște. Un servitor stătea de obicei la ușa din spate a bucătăriei, pe un sac de pânză, și alegea mizeriile dintre boabele de orez basmati; iar o servitoare cu părul uleios, aplecată de mijloc, cu sariul strâns între picioare, mătura praful din curte cu o mătură scurtă, înainte și-napoi, înainte și-napoi. Îmi aduc aminte că în copilăria mea curtea noastră era mereu plină de viață, de oameni care veneau și plecau, speriind găinile și cocoșii care cotcodăceau agitați la umbră.

Când mă întorceam de la școală o găseam pe Ammi lucrând în căldura de după-amiază sub streașina verandei din curtea interioară. Mă urcam pe o ladă ca să ajung cu capul deasupra vasului fierbinte cu supă picantă de pește și povesteam un pic despre ce se întâmplase în ziua respectivă la școală, apoi mă punea să amestec în ceaun. Și îmi amintesc cum își ridica plină de grație poala sariului, se retrăgea lângă zid, de unde mă supraveghea în timp ce trăgea din pipa din fontă, un obicei pe care-l deprinsese în satul ei din Gujarat.

Îmi aduc aminte de asta de parcă s-a petrecut ieri: amestecând și iar amestecând în ritmul orașului, intrând pentru prima dată în acea transă magică ce de atunci a început să pună stăpânire pe mine când gătesc. Vântul răcoros murmura de-a lungul curții, aducând cu el lătratul îndepărtat al câinilor din Bombay, zgomotul traficului și mirosul de canalizare. Ammi, mulțumită de sine, se lăsa pe vine în colțul umbros și fața plină de riduri îi dispărea în spatele norilor de fum; și, venind de sus, se auzeau vocile de fetișcane ale mamei și mătușii mele, în timp ce împachetau în aluat năut și chili pe veranda de la primul etaj,

1 Triunghiuri mici din aluat, umplute fie cu legume condimentate, fie cu pește și prăjite.

de deasupra noastră. Dar cel mai bine îmi aduc aminte de sunetul pe care-l făcea polonicul de fontă când se lovea ritmic de fundul ceaunului, aducând la suprafață adevărate comori din adâncurile supei: capetele scheletice de pește și ochii albi care se ridicau în vârtejurile rubinii.

Încă visez acel loc. Din siguranța curții noastre ieșeai la marginea rău-famatei mahalale de pe Napean Sea Road: o mare de acoperișuri din resturi de materiale așezate pe niște cocioabe șubrede din șindrile, printre care se intersectau pâraie urât mirositoare. Din mahala se ridicau duhorile înțepătoare de focuri de cărbune și gunoi în putrefacție, și însuși aerul încețoșat era încărcat de cântecul cocoșilor, de behăitul caprelor și de zgomotul rufelor bătute de dalele de ciment. Acolo copiii și adulții își făceau nevoile în stradă.

De cealaltă parte a curții noastre era o Indie diferită. În timp ce eu creșteam, țara mea creștea și ea odată cu mine. Dealul Malabar, care se profila deasupra noastră, s-a umplut rapid de macarale, și între vilele vechi și îngrădite și-au făcut apariția blocurile albe, cu mai multe etaje, numite Miramar și Palm Beach. Nu știu de unde au venit, dar bogătașii păreau să răsară din pământ, precum zeii. Peste tot se vorbea doar despre cei proaspăt îmbogățiți – ingineri de software și cei care făceau afaceri cu fierul vechi și exportatori de țesături pashmina și fabricanți de umbrele și mai știu eu ce. Milionari – la început cu sutele, apoi cu miile.

O dată pe lună tata mergea în vizită pe dealul Malabar. Se îmbrăca într-o *kurta* proaspăt spălată și mă lua de mână ca să urcăm dealul și să „ne aducem omagiile“ politicienilor influenți. Cu mare atenție ne croiam drum spre intrările din spate ale vilelor de culoarea vaniliei, unde un majordom cu mănuși albe ne arăta vasul de teracotă dinăuntru, de lângă ușă, fără să scoată un cuvânt. Papa punea înăuntru punga lui maro de hârtie printre alte grămezi de pungi de hârtie, ni se trântea fără delicatețe ușa în față, și apoi o porneam cu celelalte pungi pline cu

rupii către următoarea persoană de vază din Comitetul Congresului Regional din Bombay. Dar existau reguli: niciodată nu intram pe ușa din față, mereu pe cea din spate.

Iar apoi, odată treaba terminată, murmurând încetișor un gazel, tata a cumpărat, cu ocazia excursiei de care îmi amintesc aici, suc de mango și porumb copt și ne-am așezat pe o bancă din Grădinile Suspendate, parcul public de pe dealul Malabar. De unde stăteam, sub palmieri și bougainvillea, vedeam cine venea și pleca din Broadway, blocul nou-nouț aflat vizavi de parcul verde-crud: oameni de afaceri urcând în Mercedesurile lor, copii ieșind din bloc în uniforme școlare; soțiile care plecau la tenis sau la un ceai. Un șuvoi constant de jainiști bogați – robe mătăsoase, piepturi păroase, ochelari cu rame de aur – trecea pe lângă noi înspre Jain Mandir, un templu unde își spălau idolii în pastă de lemn de santal.

Tata și-a înfipt dinții în știulete și a mușcat cu sălbăticie din el, în timp ce boabe de porumb i se lipeau de mustață, de obraji și de păr.

— Mulți bani, a spus plescăind și arătând cu știuletele maltratat spre blocul de vizavi. Bogătani.

O fată și bona ei, în drum spre o aniversare, au ieșit din bloc și au făcut semn unui taxi să oprească.

— Fata aia e cu mine la școală. O văd în curte.

Tata și-a aruncat știuletele gol în tufișuri și s-a șters pe față cu o batistă.

— Chiar așa? a zis. E de treabă?

— Nu. Se crede mare și tare.

Îmi aduc aminte că în acel moment o camionetă a oprit în fața ușilor de la intrare ale blocului. Era Uday Joshi, faimosul patron de restaurant, care livra cea mai nouă afacere a sa – catering la domiciliu – pentru acele zile neplăcute când servitorii aveau liber. O poză enormă înfățișându-l pe Joshi trăgând cu ochiul se holba la noi de pe camionetă, iar pe bula care-i ieșea din gură scria: FĂRĂ DERANJ. FĂRĂ BĂTĂI DE CAP. NE OCUPĂM NOI ÎN LOCUL TĂU.

Portarul a ținut ușa deschisă în timp ce băiatul cu livrările, îmbrăcat cu o jachetă albă, a țâșnit din spatele camionetei încărcat cu tăvi de cositor, capace și folii. Și îmi aduc aminte de bubuitul puternic al vocii tatălui meu:

— Ce pune Joshi la cale?

Tata scăpase de mult de vechiul cort de armată american înlocuindu-l cu o casă din cărămidă și mese de plastic. Era o sală ca o peșteră, simplă, mereu zgomotoasă. Totuși, când aveam doisprezece ani, tata a hotărât să schimbe clientela restaurantului, să-l facă să semene cu Hyderabad, localul lui Joshi, așa că l-a transformat în Bollywood Nights, un restaurant cu 365 de locuri.

Înăuntru au construit o fântână arteziană din piatră. În mijlocul tavanului din camera de mese tata a agățat un glob disco strălucitor, făcut din oglinzi, care se învârtea deasupra unui mic ring de dans. A vopsit pereții în auriu înainte să-i acopere, așa cum văzuse el, în poze, că arăta un restaurant din Hollywood, cu portretele cu autograf ale starurilor de la Bollywood. Apoi le-a mituit pe starlete și pe soții acestora să treacă regulat pe la restaurant de câteva ori pe lună și, ca prin minune, câte-un fotograf de la populara revistă *Hello Bombay!* se afla acolo exact la momentul potrivit. Iar în weekenduri tata angaja cântăreți care semănau leit cu celebrii Alka Yagnik și Udit Narayan.

Întreaga afacere s-a bucurat de un succes așa de mare, încât, la câțiva ani de la deschiderea localului Bollywood Nights tata a mai construit un restaurant chinezesc în curtea noastră și o discotecă adevărată, cu aparate de fum, pe care – spre supărarea mea – doar fratele meu mai mare, Umar, avea voie să le mânuiască. Ocupaserăm toți cei 160 de ari, restaurantul chinezesc și Bollywood Nights, având o capacitate de 568 de locuri – afaceri dinamice, care satisfăceau nevoile culinare ale celor care se aflau în urcare pe scara socială.

Restaurantele răsunau de râsete și de zgomotul de pași din discotecă, iar aerul umed era îmbibat cu miros de chili, de pește fript și de bere Kingfisher vărsată. Tata – pe care toți îl cunoșteam drept Marele Abbas – era făcut pentru munca asta, și toată ziua se bălăbănea prin curtea studioului, ca un producător de la Bollywood, strigând ordine, lovindu-i peste ceafă pe ospătarii îmbrăcați neglijent, întâmpinându-i pe clienți. Era mereu la foc continuu.

— Mai repede, mai repede! se plângea mereu. De ce așa încet, ca o babă?

Spre deosebire de el, mama era frâul necesar, mereu gata să-l aducă înapoi cu picioarele pe pământ, dându-i peste nas cu judecata ei sănătoasă. Îmi aduc aminte cum stătea impasibilă în cabina de deasupra ușii de la intrarea în restaurantul Bollywood Nights, ocupându-se de partea economică a afacerii în cornișa ei de sus.

Dar deasupra noastră, a tuturor, erau vulturii care se hrăneau cu corpurile din Turnul Tăcerii, cimitirul parșilor de pe dealul Malabar.

Îmi aduc aminte și de vulturi.

Mereu zburau în cercuri.

Capitolul doi

Lăsați-mă să-mi aduc aminte de lucruri frumoase. Dacă închid ochii văd vechea noastră bucătărie, simt mirosul de cuișoare și frunze de dafin, aud cum sfârâie *kadai*-ul. Arzătoarele cu gaz și tigăile lui Bappu erau pe stânga cum intrai, și de multe ori el își sorbea ceaiul cu lapte în timp ce urmărea cu atenție cum fierb cele patru *masala* de bază din bucătăria indiană. Pe cap avea o tocă – pălăria înaltă a bucătarului-șef –, de care era foarte mândru. Gândaci energici, cu antenele mișcându-se într-o parte și-n alta, fugeau peste tăvile cu crustacee proaspete și dorade de lângă cotul lui, iar la îndemână se aflau micile boluri cu ingredientele necesare muncii lui – mujdei, mazăre, o fiertură cremoasă din lapte de cocos și acaju, piureuri de chili și ghimbir.

Când Bappu m-a văzut la ușă, mi-a făcut semn să intru și să mă uit cum o farfurie cu creier de miel alunecă în *kadai*, grămada rozalie aterizând printre cepele care susurau și frunzele de *lemongrass* care sfârâiau furioase. Lângă Bappu era un cazan de oțel de 190 de litri plin cu brânză de vacă și cimbrișor care fierbea la foc mic, iar doi băieți amestecau supa lăptoasă cu niște palete de lemn. În partea dreaptă a bucătăriei se îngrămădeau bucătarii noștri din Uttar Pradesh. Doar acești oameni din nord – hotărâse bunica mea – știau cum să lucreze cu cuptoarele *tandoori*, vasele acelea adânci care funcționau cu cărbuni și din care scoteau, coapte, frigărui cu vinete marinate și pui cu ardei și creveți. Iar la etaj, ucenici puțin mai mari ca mine lucrau sub o ghirlandă galbenă de flori și în miros de tămâie.

Ei trebuiau să curețe carnea de pui copt în *tandoori* care rămăsese pe oase, să rupă păstăile deasupra unui butoi, să ră-

zuiască ghimbirul până se transformă în pastă. Când nu lucrau, acești adolescenți fumau țigări prin ganguri, fluierau după fete și erau idolii mei. Mi-am petrecut o bună parte din copilărie stând cu ei, pe un scăunel în bucătăria rece de sus, pălăvrăgind în timp ce un ucenic tăia cu îndemânare bame și se folosea de deget ca să întindă o pastă sângerie de chili pe pulpa interioară a legumei. Puține lucruri sunt mai elegante decât un tânăr din Kerala, negru ca tăciunele, care taie coriandru: o rafală de lame de cuțit, bubuitul fiecărei tăieturi și frunzele și cozile rebele se prefăceau pe loc într-o pulbere verde, măruntă. O grație de neegalat.

Însă una dintre activitățile mele preferate din timpul vacanțelor era să-l însoțesc pe Bappu în peregrinările lui matinale prin piața Crawford din Bombay. Mergeam pentru că îmi cumpăra *jalebi* – un fel de covrigei din aluat prăjiți în mult ulei și apoi scufundați într-un sirop dulce. Dar am ajuns, fără să-mi dau silința, să deprind o abilitate foarte de preț pentru un maestru bucătar – arta de a alege produsele proaspete.

Începeam cu tarabele cu fructe și legume din Crawford, unde coșurile erau puse unele peste altele pe culoarele înguste. Vânzătorii de fructe construiau cu atenție turnuri din rodii, sub care se se vedeau șervețele mov aranjate în formă de floare de lotus. Coșurile pline cu nuci de cocos, carambola și păstăi cerate se înălțau pe verticală, pe mai multe etaje, formând un mausoleu plin de mirosuri dulcege. Iar culoarele erau mereu îngrijite și ordonate, podeaua era măturată și fructele scumpe erau lustruite manual până ajungeau să lucească de ziceai că-s date cu ceară.

Un băiat de vârsta mea care stătea pe vine sus, pe rafturi, văzând că Bappu s-a oprit ca să încerce un nou soi de struguri fără sâmburi, a țâșnit spre un ulcior de alamă plin cu apă, a spălat rapid trei sau patru boabe și ni le-a oferit ca să le gustăm.

— Fără sâmburi, să știi! ne-a strigat patronul tarabei, de la umbră, de pe scaunul lui cu trei picioare. Chestie nouă-nouță. Pentru tine, Bappu, dăm ieftin kilu'.

Uneori Bappu cumpăra, alteori nu, mereu învrăjbindu-i pe vânzători unul împotriva celuilalt. O luam pe o scurtătură

până la piața de carne, pe lângă tarabele cu animale și cuștile pline cu iepuri care gâfâiau și papagali care țipau. Mirosul găinilor și curcanilor te izbea precum cel al unei latrine de la țară, cuștile vibrau și cloncăneau și întrezăream peticele golașe, fără pene, de pe târtițele păsărilor. Măcelarul cânta în spatele tocătorului plin de tăieturi însângerate, iar la picioare avea un coș cu capete și creste pline și ele de sânge.

Acolo Bappu m-a învățat cum să mă uit la pielea unei găini ca să mă asigur că e netedă și cum să îndoi aripile și ciocurile ca să îmi dau seama ce vârstă are. Și mi-a zis că o găină e gustoasă dacă are genunchii grași – ăsta e semnul cel mai clar.

Când am intrat în răcoroasa hală de carne, mi s-a făcut pielea de găină și ochii mi s-au acomodau încet cu lumina slabă. Primul lucru pe care l-am deslușit în aerul fetid a fost un măcelar care toca bucăți de carne ațoasă cu un cuțit enorm. Am trecut în sunet de ciopârțeli ritmice, aerul avea un miros scârbos și dulceag de moarte, iar apa din canal era roșie.

Oi cu beregata proaspăt tăiată atârnau de un lanț cu cârlige în măcelăria halal a lui Akbar, iar Bappu își făcea cu greu loc printre acești copaci ciudați, lovind cu mâna pieile cărnoase. Când găsea una care îi plăcea, măcelarul Akbar și Bappu se târguiau, strigau și scuipau până când li se atingeau vârfurile degetelor. Când Akbar ridica o mână, un ajutor lovea cu toporul în animalul pe care-l cumpăraserăm și sandalele noastre erau dintr-odată acoperite de un val purpuriu și de tuburile gri-albăstrui ale intestinelor care cădeau tremurând pe podea.

Îmi aduc aminte – în timp ce măcelarul tăia și aranja oaia, învelind pulpele în hârtie cerată – că mi-am ridicat privirea către corbii negri-albăstrui care ne priveau cu atenție de pe grinzile de deasupra noastră. Scoteau niște croncăneli aspre și își umflau aripile, iar excrementele lor albe se loveau de coloane și stropeau carnea. Îi aud până și azi, ori de câte ori încerc să fac ceva ridicol de „artistic“ în bucătăria mea din Paris – aud croncănelile aspre ale corbilor din Crawford, care mă avertizează să rămân cu picioarele pe pământ.

Însă cel mai mult îmi plăcea când ne opream pe la piața de pește din Crawford. Bappu și cu mine, încărcați cu cumpărăturile de dimineață, ajungeam întotdeauna acolo la urmă, sărind peste canalizarea înfundată cu intestine de pește care se revărsase și formase mări gri, unsuroase. Țelul nostru era taraba lui Anwar, negustorul de pește, din spatele pieței.

Hindușii atârnau ghirlande galbene și ardeau tămâie sub pozele cu Shirdi Sai Baba de pe coloanele de beton care susțineau piața de pește. Lăzi zdrăngănitoare cu pești erau aduse înăuntru: o dâră argintie de *pomfret*[1] cu ochi bulbucați, *karimeen* și dorade, iar ici și colo se aflau grămezi sulfuroase de rațe de Bombay[2] – peștele cu corp lucios, dat cu sare, care este baza bucătăriei indiene. La ora nouă, muncitorii din tura de dimineață își terminaseră deja treaba pe ziua respectivă și se dezbrăcau cu sfială sub un capot, se spălau cu apa dintr-o găleată ruginită și își frecau *lungi* pătați cu solzi de pește cu săpun Rin. În firidele negre ale pieței străluceau focuri de cărbune întreținute cu gingășie, pe care se gătea o mâncare simplă de orez și linte. Iar după masă, șiruri de bărbați, nepăsători la zgomot, se așezau unul câte unul pe saci și pe cartoane ca să tragă un pui de somn.

Ce de pești minunați! Treceam pe lângă pălămide uleioase cu corpuri argintii, turtite și cu capete cu reflexii aurii. Îmi plăceau la nebunie tăvile cu calmar, cu pielea movulie și strălucind precum capul unui penis, și coșurile din răchită pline cu echinoderme tăiate pentru icrele portocalii și zemoase dinăuntrul lor. Capete și înotătoare de pește se ițeau din grămezile de gheață mari cât un stat de om, aflate peste tot pe podeaua de ciment a pieței. Iar zgomotul din Crawford era asurzitor: bubuit de lanțuri zornăitoare, mașini de mărunțit gheața, corbi croncănitori

---

1 *Brama brama* – pește specific oceanelor Atlantic, Pacific și Indian; o sursă importantă de hrană pentru zonele din sudul Asiei.

2 *Harpadon nehereus* – specie de pește care trăiește mai ales în Marea Arabiei. Se consumă uscat și sărat și emană un miros foarte puternic.

pe acoperiș și vocea monotonă a unui adjudecător. Cum s-ar fi putut ca lumea asta să nu mă cucerească?

Apoi, în cele din urmă, în fundul pieței Crawford se afla lumea lui Anwar. Negustorul de pește, îmbrăcat complet în alb, stătea cu picioarele încrucișate pe un birou de metal înălțat, sus, printre o duzină de grămezi de gheață și pește care ajungeau până la nivelul pieptului. Lângă el, pe birou, se aflau trei telefoane – unul alb, altul roșu și celălalt negru. Prima dată când l-am văzut, am mijit ochii pentru că mângâia ceva în poală și mi-a luat câteva secunde să-mi dau seama că e o pisică. Apoi s-a mai mișcat ceva și brusc mi-am dat seama că pe biroul lui de metal stăteau vreo șase pisici mulțumite, dând leneșe din coadă, lingându-și labele și ridicându-și capul cu aroganță la venirea noastră.

Dar lăsați-mă să vă spun. Anwar și pisicile lui erau mari cunoscători de pește și împreună țineau sub observație lăzile care erau mutate de colo-colo, la picioarele lor. Anwar doar trebuia să dea un pic din cap sau să plescăie o dată din limbă ca lucrătorii să se repeadă să ia exemplarele roz ale facturii sau să ridice peștele pe care tocmai îl aducea un pescar din Koli. Lucrătorii lui Anwar locuiau pe Muhammad Ali Road, erau extrem de loiali și toată ziua stăteau aplecați la picioarele lui sortând homari și crabi, tăind câte un ton cărnos, curățând viguros crapi.

Anwar se ruga de cinci ori pe zi pe un covor de rugăciuni pe care-l ținea rulat în spatele unei coloane, dar în rest îl găseai oricând stând cu picioarele încrucișate pe biroul lui de metal, uzat, din fundul pieței. Picioarele i se terminau cu niște unghii lungi, încovoiate și galbene, și avea obiceiul să-și maseze picioarele goale cât era ziua de lungă.

— Hassan, tu prea mic încă. Zi lu' Mare Abbas să-ți dea mai mult pește. Am aici ton bun din Goa, omule, îmi zicea trăgând de unghia de la degetul mare de la picior.

— Ăla nu pește bun, omule. Ăla mâncare de mâțe.

Și dinspre el se auzeau o tuse hârâită și un șuierat, ceea se însemna că râdea de neobrăzarea mea. În zilele în care telefoanele sunau – hotelurile și restaurantele din Bombay plasau

comenzi –, Anwar ne oferea curtenitor ceai cu lapte, dar în rest completa exemplarele roz ale facturilor și se uita concentrat cum lucrătorii lui umpleau lăzile. Însă în zilele mai liniștite mă ducea la un coș cu pește de-abia sosit și mă învăța cum să-mi dau seama dacă e de calitate sau nu.

— Vrei un ochi limpede, omule, nu ca ăsta, zicea în timp ce lovea cu o unghie înnegrită în ochiul tulbure al unui *pomfret*. Uite aici! Ăsta proaspăt. Uite diferența. Ochii limpezi și complet deschiși.

Se întorcea către alt coș.

— Uite aici! E un truc vechi. Stratul de pește de deasupra foarte proaspăt. *Nah?* Dar uite!

Își băgă mâna până la fundul coșului și scoase un pește strivit, ținându-l de branhii.

— Uite! Simte asta! Carnea moale. Și branhiile, uite, nu roșii ca astea proaspete, ci decolorate. Aproape gri. Și când îndoi aripioara trebuie să fie fermă, nu ca asta.

Anwar dădea din mână și tânărul pescar își retrăgea coșul.

— Și uită-te la asta. Vezi asta? Vezi tonul ăsta? Prost, omule. Foarte prost.

— Învinețit, ca bătut zdravăn, *yaar*[1]? Un *wallah* bun de nimic l-a scăpat de pe camion.

— *Haar*, zicea dând din cap, încântat că îmi făcusem lecțiile.

Într-o după-amiază din timpul perioadei musonice, stăteam împreună cu tata și Ammi la o masă din spatele restaurantului. Cei doi analizau cu atenție mulțimea de hârtiuțe înfipte în cuie lungi dintre ei, identificând cu ajutorul acestor comenzi scrise în grabă care erau felurile de mâncare comandate mai des în ultima săptămână. Bappu stătea vizavi într-un scaun cu spătar tare, precum într-o sală de judecată, și își mângâia agitat mustața de colonel. Acesta era un ritual care se repeta săptămânal la

1 Prieten, formulă de adresare între bărbați.

restaurant, un mod de a-l forța constant pe Bappu să îmbunătățească vechile rețete. Așa stăteau lucrurile. Dă-ți silința să faci mai bine. Mereu e loc de mai bine.

Mâncarea ofensatoare stătea între ei – un bol de aramă cu pui. M-am întins și mi-am înmuiat degetele în bol, luând o bucată din carnea purpurie. *Masala* mi-a alunecat în jos pe gât – o pastă uleioasă de chili roșu de calitate, dar îmblânzită de cantități mici de cardamom și scorțișoară.

— Numai trei comandat mâncarea săptămâna trecută, a spus papa uitându-se când la Bappu, când la bunica.

A luat o înghițitură din băutura lui preferată – ceai condimentat cu o lingură de *garam masala*[1].

— O reparăm acum sau scot din meniu.

Ammi a luat polonicul și-a picurat un pic de sos pe palmă, apoi a lins cu atenție stropul de grăsime și a plescăit din buze. L-a amenințat pe Bappu cu degetul, în timp ce brățările ei de aur au zornăit primejdios.

— Ce-i asta? Nu așa învățat pe tine!

— Ce? a răspuns Bappu. Data trecută spus să schimb. Adaugă mai mult anason stelat. Adaugă mai multă vanilie. Fă asta, fă cealaltă! Și acum zici că nu cum m-ai învățat? Cum să gătesc când tu schimbi părerea mereu? Mă înnebunește atâta scandal. Poate merg să lucrez pentru Joshi…

— Aiieee! a strigat furioasă bunica mea. Mă amenințăi? Eu te-am făcut ce ești azi și tu zici că mergi să lucrez pentru omu' ăla? Arunc în stradă pe toți din familia ta…

— Liniștește-te, Ammi! a urlat tata. Și Bappu. Gata. Nu vorbi prosti. Nimeni de vină aici. Vreau doar să arăt că mâncarea poate fi mai bună. D-acord?

Bappu și-a îndreptat toca, de parcă și-ar fi rearanjat demnitatea, și a luat o gură de ceai.

— *Yaar*, zise.

---

1 Condiment indian preparat dintr-un amestec de mirodenii uscate și măcinate, printre care piper negru, chimen, cardamom și cuișoare.

— *Haar*, a adăugat bunica.

S-au uitat cu toții la mâncarea ofensatoare și la defectele ei.

— Fă-o mai seacă, am spus.

— Ce? Ce? Acum primesc ordine de la țânc?

— Lasă-l să vorbească.

— Prea uleioasă, tata. Bappu îndepărtează untul și uleiul de deasupra. Dar mai bine prăjește fără nimic. Să facă un pic crocant.

— Acum nu place cum îndepărtez spuma. Așa-i? Țâncul știe mai bine…

— Taci, Bappu! a strigat tata. Mereu bați din gură! De ce faci asta? Ești babă?

Ei bine, Bappu a ținut cont de sugestia mea după ce tata a terminat cu critica, și a fost singurul indiciu a ceea ce avea să se întâmple cu mine, pentru că preparatul acela cu pui a devenit unul dintre cele mai comandate, redenumit de către tata „Puiul uscat al lui Hassan".

— Vino, Hassan!

Mama m-a luat de mână și ne-am furișat pe ușa din spate, îndreptându-ne spre autobuzul numărul 37.

— Unde mergem?

Evident, amândoi știam, dar ne prefăceam. Mereu făceam așa.

— O, nu știu. Poate pe la magazine. O mică pauză de la rutină.

Mama era sfioasă, bună la calcule, dar discretă, și mereu gata să-l strunească pe tata când devenea excesiv de entuziast. Era, în felul ei tăcut, adevăratul element de echilibru din familie, chiar mai ceva decât tata, în ciuda trăncănelii lui. Ea avea grijă ca noi, copiii, să fim mereu bine îmbrăcați și să ne facem temele.

Dar asta nu înseamnă că mama nu tânjea pe ascuns.

După eșarfe. Mama iubea eșarfele *dupatta*.

Dintr-un motiv sau altul – nu știu sigur de ce –, mama mă lua din când în când cu ea în incursiunile ei clandestine în

oraș, de parcă doar eu puteam să-i înțeleg nebunia legată de cumpărături. De fapt, erau niște excursii destul de nevinovate. O eșarfă sau două de ici, de colo, poate o pereche de pantofi, doar rareori câte-un sari scump. Iar pentru mine – o carte de colorat sau o bandă desenată, iar aventurile noastre la cumpărături mereu se terminau cu o masă excelentă.

Era legătura noastră secretă, o aventură rezervată exclusiv pentru noi doi, un mod, cred, în care se asigura că nu mă pierdeam în forfota restaurantului, în pretențiile tatălui meu, în strigătele celorlalți copii ai ei. (Și poate că nu eram chiar atât de special pe cât îmi plăcea să cred. Mehtab mi-a spus la un moment dat că mama o ducea în secret la cinema, iar pe Umar îl ducea la carturi.)

Și, uneori, nu o făcea ca să-și încarce bateriile la cumpărături, ci era vorba despre o altă dorință, una mult mai puternică, pentru că zăbovea în fața magazinelor, plescăia meditativ din buze și apoi ne îndreptam într-o cu totul altă direcție, către Muzeul Prințul de Wales, poate, ca să ne uităm cu atenție la miniaturile din perioada Mughal, ori către Planetariul Nehru, care de afară mereu mi s-a părut că seamănă cu un filtru uriaș de la o turbină industrială, înfipt oblic în pământ.

În acea zi anume, mama terminase munca grea, de două săptămâni, de închidere a anului contabil al restaurantului, pentru cei de la fisc. Odată treaba terminată cu brio, și bifând încă un an profitabil, ne-a recompensat cu o mică incursiune cu autobuzul numărul 37. Dar de data asta am schimbat autobuzele, am călătorit mai adânc în inima zgomotoasă a orașului și ne-am trezit într-o zonă a Mumbaiului unde bulevardele erau la fel de late precum Gangele, iar pe străzi se aliniau magazine cu vitrine mari, portari și rafturi de tec care străluceau de cât fuseseră lustruite.

Magazinul de sariuri se numea Hite of Fashion. Mama, cu mâinile împreunate sub bărbie, se uita la turnul în nuanțe de albastru-electric și gri de samur format din suluri de material aranjate unul peste altul până la tavan, urmărindu-l cu admirație

pe proprietarul cocoțat pe scară care îi dădea asistentului de la picioarele lui cele mai vii suluri de mătase. Ochii îi erau umezi, de parcă frumusețea materialului era prea mult de suportat, ca și cum te-ai uita direct la soare. Iar în ziua aia mie mi-a cumpărat o geacă nemaipomenit de șic, din bumbac albastru, care, nu se știe de ce, avea cusută pe piept emblema aurie a Clubului de Yachting din Hong Kong.

Rafturile din magazinul de uleiuri eterice din apropiere erau pline cu sticle colorate, aurii și albastre, cu gâtul lung ca lebedele și cu forme la fel de elegante. O femeie într-un halat alb ne-a picurat pe încheieturile mâinilor uleiuri saturate de lemn de santal, ylang-ylang, miere, iasomie și petale de trandafir până când am amețit de-a binelea, ne era de fapt rău, încât a trebuit să ieșim să luăm o gură de aer proaspăt. Apoi am mers să ne uităm la pantofi într-un palat luxos, unde am stat pe canapele aurii, cu cotierele aurite și picioarele ca niște gheare de leu; iar un omega din strasuri împodobea vitrina magazinului, în care se aflau expuse, de parcă ar fi fost cele mai rare pietre prețioase, pantofi cu toc cui, pantofi din piele de crocodil și sandale de un mov intens. Și îmi aduc aminte cum vânzătorul a îngenuncheat la picioarele mamei, ca și cum ar fi fost regina din Saba, și cum mama și-a întors sfios glezna ca să-i văd din profil sandaua aurie și m-a întrebat: „*Nah?* Ce crezi, Hassan?"

Dar îmi amintesc și mai bine cum, atunci când ne întorceam spre autobuzul numărul 37, am trecut pe lângă un bloc de birouri, unde la parter se aflau o croitorie, o papetărie și un restaurant ciudat, numit La Fourchette, în a cărui fațadă de ciment era înfipt un vechi steag franțuzesc.

— Haide, Hassan, a spus mama. Haide să vedem cum e.

Cu pungile în brațe, am alergat chicotind pe scări în sus, am împins ușa grea de la intrare și am amuțit. Interiorul restaurantului era întunecos și sumbru, ca o moschee, și se simțea clar un miros de vită macerată în vin și de țigări străine, iar lămpile joase cu becuri slabe, atârnate deasupra fiecărei mese, erau singurele surse de lumină. Un cuplu din umbră ocupa un

separeu, iar câțiva funcționari de rang înalt, cu cămăși albe și mânecile rulate, discutau afaceri și sorbeau vin roșu – care la vremea aceea încă era o raritate în India. Nici mama, nici eu nu mai fuseserăm niciodată într-un restaurant franțuzesc, așa că sala de mese ni se părea extrem de elegantă, și, plini de seriozitate, am ocupat un separeu din spate, vorbind în șoaptă sub lampa joasă de aramă, de parcă ne aflam într-o bibliotecă. O perdea din dantelă, gri de la praf, nu lăsa să intre nici puțina lumină care trecea prin geamurile maronii ale clădirii, astfel încât restaurantul părea să fie un bârlog cu o reputație nu tocmai bună. Eram încântați.

O femeie în vârstă, extrem de slabă, îmbrăcată cu un caftan și având multe brățări pe o mână, și-a târșâit picioarele până la masa noastră și îți dădeai seama imediat că era una dintre acele hipiote europene care vizitaseră un ashram și nu se mai întorseseră niciodată acasă, iar acum îmbătrâneau aici. Dar paraziții indieni și timpul își puseseră amprenta asupra ei și mi se părea că seamănă cu o gânganie uscată. Îmi aduc aminte că ochii ei ridați erau dați din belșug cu fard, iar din cauza căldurii machiajul i se scursese în încrețiturile de pe față; rujul roșu fusese aplicat pe buze cu o mână tremurândă, cândva în cursul zilei. Prin urmare, efectul general, ținând cont și de lumina slabă, era destul de înfricoșător, de parcă un cadavru ne servea prânzul.

Dar femeia vorbea în hindi cu o voce răgușită și vioaie și ne-a lăsat niște meniuri înainte să plece ca să ne facă niște *lassi*[1] de mango. Eram copleșit de ciudățenia locului. Nu știam de unde să încep cu meniul acela țeapăn – conținea mâncăruri exotice, precum *bouillabaisse* și *coq au vin* – și m-am uitat cuprins de panică la mama. Dar ea mi-a zâmbit cu bunăvoință și mi-a spus:

— Niciodată să nu-ți fie frică să încerci ceva nou, Hassan. Foarte important. E savoarea vieții.

Apoi a arătat spre o foaie de hârtie.

---

1 O băutură indiană făcută din iaurt și apă și aromată fie cu fructe, fie cu condimente.

— Hai să comandăm specialitatea zilei. Ce zici? Are și desert. Un preț foarte bun. După cumpărăturile de azi, nu e rău deloc.

Îmi aduc perfect aminte că *menu*-ul *complet* a început cu o salată de andive și vinegretă cu muștar, au urmat apoi *frites* cu o friptură minusculă pe care se afla o bucată de Café de Paris (un amestec delicios de unt cu verdeață și usturoi) și s-a încheiat, în cele din urmă, cu o *crème brûlée* umedă și gelatinoasă. Sunt convins că a fost un prânz mediocru – friptura a fost la fel de tare ca noii pantofi ai mamei –, dar, datorită acelei zilei magice, a intrat direct în panteonul meu de mese de neuitat.

Budinca dulce de caramel care mi s-a topit pe limbă avea să fie pentru totdeauna legată în mintea mea de expresia de pe fața mamei – o bunătate înfrumusețată de lumina interioară dată de ieșirea noastră lipsită de griji. Și încă văd sclipirea din ochii ei în timp ce s-a aplecat în față și mi-a șoptit:

— Să-i spunem la tata că mâncarea franțuzească preferata noastră acum. *Nah?* Mult mai bună decât cea indiană, o să zicem. O să-l scoată din sărite! Ce zici, Hassan?

Aveam paisprezece ani.

Mergeam acasă de la Sf. Xavier, împovărat de cărțile mele de matematică și franceză, ciugulind dintr-un cornet cu *bhelpuri*. Mi-am ridicat privirea și am văzut un băiat cu ochi negri, de vârsta mea, privindu-mă dintre cocioabele murdare de la marginea drumului. Se spăla cu apă dintr-o găleată crăpată, și pielea lui udă, maroniu părea albă ici și colo în soarele orbitor. O vacă se prăbușise la picioarele lui. Sora lui stătea pe vine într-un canal cu apă din apropiere, în timp ce, în spatele lor, o femeie cu părul încâlcit își alinia pe o conductă de apă din ciment catrafusele jerpelite.

Pentru o clipă băiatul și cu mine ne-am intersectat privirile înainte ca el să rânjească batjocoritor, să întindă mâna și să-și fluture organul în direcția mea. A fost unul dintre acele momente din copilărie când îți dai seama că lumea nu e așa cum ai crezut. Existau oameni, mi-am dat seama dintr-odată, care mă urau deși nu mă cunoșteau.

O Toyota argintie a trecut în goană pe lângă noi, îndreptându-se spre dealul Malabar, și a întrerupt căutătura urâtă ca o vrajă a băiatului, iar eu mi-am întors recunoscător capul ca să urmăresc dâra de fum de eșapament lăsată de mașina strălucitoare. Când m-am uitat în urmă, băiatul dispăruse. Rămăseseră doar vaca din noroi, care dădea din coadă, și fata, care își cerceta fecalele ca niște viermi pe care tocmai le produsese.

În interiorul conductei de apă, umbrele fremătau.

Bapaji erau un om respectat în mahala. Era unul dintre cei care reușiseră, iar săracii obișnuiau să-și lipească palmele una de alta când el trecea cu aroganță printre barăci, atingându-i pe cap pe tinerii cei mai puternici. Cei aleși țâșneau prin mulțimile care vociferau și se înghesuiau în spatele mașinuței lui cu trei roți, din stradă. Bapaji își alegea mereu băieții care livrau cutiile cu mâncarea de prânz din mahala și era foarte respectat datorită acestui lucru.

— Cei mai ieftini muncitori pe care-i găsesc, mi-a spus cu voce ascuțită.

Însă când tata s-a reorientat spre afacerea mai profitabilă cu restaurante, a încetat să mai angajeze tineri din mahala. Tata zicea că clienții noștri din clasa de mijloc vor chelneri curați, nu scursurile din cocioabe. Și cu asta, basta. Dar ei continuau să vină, să se roage să primească un loc de muncă, își lipeau fețele lor supte de ușa din spate, iar tata îi alunga cu strigăte și cu lovituri rapide.

Tata era un om dificil, greu de etichetat. Nu prea putea fi numit un musulman devotat, dar, paradoxal, avea grijă să rămână de-a dreapta lui Allah. De exemplu, în fiecare zi de vineri, înainte de chemarea la rugăciune, tata și mama hrăneau personal cincizeci dintre aceeași sărăntoci cu mâncare din cazanele aflate la ușa din spate a restaurantului. Dar așa se îngrijeau de viața lor din lumea de apoi. Când venea vorba să angajeze personal pentru afacerea sa, tata era de neînduplecat.

— Niște gunoaie! zicea. Gunoaie umane!

Într-o zi, un naționalist hindus și-a făcut apariția în lumea noastră pe o motocicletă roșie, și, sub ochii noștri, diviziunea Napean Sea Road – dealul Malabar dintre bogați și săraci – s-a lățit precum un dig rutier. În acea perioadă formațiunea politică Shiv Sena încerca din răsputeri să se „reformeze" – Partidul Bharatiya Janata mai avea câțiva ani până să ajungă la putere –, dar nu toți extremiștii înflăcărați au murit, iar într-o după-amiază fierbinte tata s-a întors în curte cu niște afișe. Avea o privire fioroasă, buzele strânse și a mers în camera lui de sus ca să vorbească cu mama.

Fratele meu Umar și cu mine am studiat foile galbene pe care le lăsase boțite pe scaunul de trestie, ventilatorul de deasupra făcând hârtia să tremure. Afișele ne înfățișau o familie de musulmani drept cauza principală a sărăciei și suferinței oamenilor. O caricatură îl reprezenta pe tata ca pe un grăsan uriaș, care bea un bol cu sânge de vacă.

Imaginile îmi vin în minte ca niște cărți poștale, precum cea în care bunica și cu mine spărgeam nuci pe veranda casei. În spatele nostru îi auzeam pe naționaliști urlând sloganuri la megafon. Am ridicat privirea spre dealul Malabar și am văzut două fete în echipament alb de tenis bând suc pe o terasă. A fost un moment foarte ciudat, căci am știut într-un fel cum se va termina totul. Noi nu făceam parte din mahala, nici din clasa de sus, care locuia pe dealul Malabar, ci, în schimb, trăiam pe linia periculoasă care delimita aceste două lumi.

Din acea ultimă vară a copilăriei mele încă pot să extrag niște fărâme de amintiri frumoase. Într-o după-amiază târzie tata ne-a dus pe toți la plaja Juhu. Am mers în zigzag cu gențile de plajă și mingile și păturile printr-un gang plin de balegi de vacă și copăcei de *Plumeria rubra* până când am ajuns la nisipul fierbinte, ferindu-ne de trăsurile împodobite trase de cai și de balegile lor calde. Tata a întins trei pături de tartan pe nisip în timp ce noi, copiii, ne-am întrecut până la apa de un albastru platinat și înapoi.

Mama nu a arătat nicicând mai frumoasă. Avea un sari roz și coapsele i se unduiau deasupra picioarelor încălțate cu sandalele aurii, iar pe față i se așternuse un zâmbet suav, dulce, ca untul topit. Zmeie în formă de pește fluturau gălăgios deasupra noastră, iar vântul puternic făcea ca mamei să-i lăcrimeze ochii fardați. M-am lipit de piciorul ei moale și cald în timp ce ea căuta un șervețel în geanta de plajă, tamponându-se în oglinjoară.

Tata a spus că se duce până pe malul apei ca să-i cumpere surorii mele celei mai mici, Zainab, un șal din pene de la un telal. Noi patru, Mukhtar, Zainab, Arash și cu mine, am fugit după el. Bătrâni burtoși încercau să-și retrăiască tinerețea jucând crichet; fratele meu cel mai mare, Umar, făcea sărituri cu spatele pe nisip, dându-se mare împreună cu prietenii lui adolescenți. Vânzători ambulanți cărau după ei, de-a lungul plajei, genți termoizolante și tăvi aburinde, strigând produsele pe care le vindeau – momițe, caju, Fanta și baloane în formă de maimuță.

— De ce numa' Zainab primește ceva? s-a plâns Mukhtar. De ce, tata?

— Un lucru! a strigat tata. Un lucru pentru fiecare. Și gata. Auzi?

Firele întinse ale zmeielor suspinau în bătaia vântului.

Mama stătea cuibărită pe pătură, ca o rodie roz. Probabil că mătușa mea zisese ceva ce o făcuse să râdă, căci mama s-a întors veselă, cu dinții ei albi, cu mâinile întinse ca s-o ajute pe sora mea Mehtab să-și împletească o ghirlandă de flori albe în păr. Așa îmi place să mi-o amintesc.

Era o după-amiază fierbinte și umedă de august. Mă jucam table cu Bapaji în curte. Soarele roșu ca un chili tocmai apusese după smochinul indian din fundul curții și țânțarii bâzâiau furioși. Mă pregăteam să-i spun că ar fi mai bine să ne mutăm înăuntru, când Bapaji și-a ridicat dintr-odată capul – „Nu mă lăsa să mor", a rostit cu o voce stridentă – și apoi a căzut peste masa cu picioare subțiri. S-a cutremurat; l-au cuprins spasmele. Masa s-a prăbușit.

Odată cu moartea lui Bapaji s-a dus și ultima fărâmă de respect pe care o mai aveam în mahala și, la două săptămâni după ce a fost îngropat, ne-au atacat în timpul nopții, cu fețele lor distorsionate, necruțătoare, apăsate pe vitrina restaurantului Bollywood Nights. Tot ce îmi amintesc sunt țipetele, țipete înfiorătoare. Gloata înarmată cu torțe a tras-o pe mama din cabina ei în timp ce tata ne-a îmbrâncit pe noi, copiii, și pe clienții panicați afară pe ușa din spate a restaurantului, înspre Grădinile Suspendate și dealul Malabar. Tata s-a întors în grabă s-o ia pe mama, dar deja flăcările și fumul înecăcios țâșneau pe geamuri.

Mama, plină de sânge și fără cunoștință, zăcea sub o masă în restaurant, iar flăcările o împrejmuiau din toate părțile. Tata a încercat să intre, dar *kurta* lui a luat foc și a trebuit să se retragă, lovindu-și cu mâinile sandalele înnegrite. I-am auzit îngrozitoarele țipete după ajutor în timp ce fugea înainte și-napoi în fața restaurantului, uitându-se neputincios cum coada mamei luase foc precum un fitil. Nu am spus nimănui asta, deoarece se poate să fie rodul imaginației mele bogate, dar jur că am simțit mirosul cărnii ei arzânde, din locul nostru ferit, aflat sus pe deal.

Tot ce-mi amintesc că am simțit după aceea a fost o foame de nepotolit. În mod normal mănânc moderat, dar, după ce mama a fost ucisă, zile întregi m-am îndopat cu *masala* de oaie și găluște cu lapte proaspăt și *biryani*[1] cu ou.

Am refuzat să mă despart de șalul ei. Am fost într-o stare de apatie zile întregi, cu șalul de mătase preferat al mamei înfășurat strâns în jurul umerilor, cu capul aplecat iar și iar deasupra farfuriilor cu supă de picioare de oaie. Era, evident, doar încercarea disperată a unui băiat de a se agăța de ultima formă în care mama sa mai era prezentă: mirosul, care se estompa rapid, de apă de trandafiri și pâine prăjită ce se ridica din materialul diafan din jurul capului meu.

---

1 Mâncare de orez foarte condimentată, care poate să conțină carne sau pește.

Mama a fost îngropată, așa cum cere tradiția musulmană, la câteva ore de la moarte. Era praf, un praf roșiatic, înecăcios, care mi-a intrat în sinusuri și m-a făcut să respir cu greu; îmi aduc aminte că mă uitam la macii roșii și la ambrozia de lângă groapa care a înghițit-o cu totul. N-am simțit nimic. Absolut nimic. Tata și-a lovit pieptul până i s-a înroșit pielea, *kurta* îi era udă de transpirație și lacrimi și aerul era plin de vaietele lui dramatice.

În noaptea în care mama a fost îngropată, fratele meu și cu mine am privit în întuneric din paturile noastre, ascultându-l pe tata cum se plimba încoace și-ncolo în spatele peretelui din dormitor, blestemându-i cu amărăciune pe toți și pe toate. Ventilatoarele scârțâiau; miriapode otrăvitoare alergau de-a lungul tavanului crăpat. Ascultam încordați, apoi – poc! – sunetul oribil pe care-l scoteau mâinile lui bandajate când le lovea una de alta cu putere. Și în noaptea aceea, prin ușa de la camera lui l-am auzit pe tata murmurând – pe jumătate gemând, pe jumătate incantând –, repetând încontinuu în timp ce se legăna înainte și-napoi pe marginea patului:

— Tashira, mă jur pe mormântul tău, o să scot copiii din țara asta blestemată care te-a omorât.

Iar în timpul zilei sentimentele furtunoase ale celor din curte erau de nesuportat, ca un cazan care fierbe, și fierbe, și fierbe, și nu scade niciodată. Surioara mea Zainab și cu mine ne-am ascuns în dulapul de fier de sus, ne-am ghemuit și ne-am băgat unul într-altul ca să ne alinăm. De jos venea un vaiet îngrozitor, iar noi doi, încercând disperați să scăpăm de el, am intrat în dulap și ne-am îngropat în sutele de eșarfe care reprezentau modesta vanitate a mamei.

Rude îndoliate au venit, ca vulturii, să-și bage nasul. Camerele s-au umplut de mirosul mortal de transpirație râncedă, țigări ieftine, spirale împotriva țânțarilor. Pălăvrăgeau încontinuu și cu voce pițigăiată și mâncau curmale umplute cu marțipan, în timp ce cloncăiau despre nenorocirea care se abătuse asupra noastră.

Rudele îngâmfate din Delhi ale mamei, îmbrăcate în toalete de mătase, stăteau într-un colț, cu spatele la cameră, și ciuguleau *papad*[1] și vinete fripte. Rudele din Pakistan ale tatălui se plimbau zgomotoase de colo-colo prin cameră, căutând orice prilej de harță. Un unchi religios mi-a cuprins brațul cu degetele lui osoase și m-a tras deoparte.

— Pedeapsa lui Allah, a șuierat dând incontrolabil din capul cu păr albit. Allah îți pedepsește familia pentru că nu a fugit în timpul Divizării.

În cele din urmă tata și-a pierdut răbdarea cu sora bunicii și, în timp ce femeia țipa, el a târât-o și a scos-o afară pe ușa cu plasă de țânțari, îmbrâncind-o în curte. Câinii și-au ciulit urechile și au urlat. Apoi el a revenit ca să îi arunce afară, după ea, sacoșa cu lucruri.

— Haide numai înapoi, hoașcă bătrână, și-o să te trimit cu-n șut înapoi la Karachi! i-a strigat de pe verandă.

— Aaaiiee! s-a văitat bătrâna.

Și-a pus mâinile la tâmple și s-a plimbat plină de importanță încolo și-ncoace în fața rămășițelor carbonizate ale restaurantului. Soarele încă ardea.

— Ce făcui? s-a văicărit. Ce făcui?

— Ce făcuși? Vii în casa mea, îmi mănânci mâncarea și-mi bei băutura și apoi șușotești vorbe de rău despre nevasta mea? Crezi că, dacă ești bătrână, poți să spui ce vrei? a zis și-a scuipat la picioarele ei. Țărancă josnică! Afară din casa mea! Acasă cu tine! Să nu-ți mai văd mutra de măgăriță!

Dintr-odată țipătul lui Ammi a despicat văzduhul ca un topor. Și-a încleștat mâinile pe suvițele albe, ca niște rădăcini păroase de ceapă verde, și și-a însângerat fața, zgâriind-o cu unghiile. Au urmat alte țipete și s-a creat tărăboi când mătușa și unchiul Mayur au sărit pe ea și i-au ținut mâinile ca să nu-și mai facă singură rău. Apoi o învălmășeală de *salwar kameez*, o încăierare cu răsuflarea întretăiată, a fost urmată de o tăcere

1 Turte tradiționale indiene, crocante.

perplexă în timp ce o trăgeau afară din cameră pe Ammi, care țipa. Tata, nemaiputând să suporte situația, a ieșit valvârtej din curte, speriind găinile.

În tot acel timp eu am stat pe canapea lângă Bappu, bucătarul, iar el și-a petrecut protector mâna pe după mine și m-am lipit de cutele lui de grăsime. Și îmi aduc aminte că mulțimea de oameni din sufragerie s-au oprit pentru o clipă când tata și Ammi se certau, rămânând cu bucățile de *samosa* din mână la jumătatea drumului spre gurile deschise. Păreau că joacă un joc de societate, căci, în clipa în care tata a plecat, oaspeții noștri au tras cu ochiul să se asigure că nici un Haji dezlănțuit nu-i pe cale să se repeadă asupra lor, iar apoi și-au reluat fericiți mestecatul cu dinți de aur și pălăvrăgeala și sorbitul din ceai de parcă nimic nu se întâmplase. Am crezut că o să înnebunesc.

Câteva zile mai târziu, un tip durduliu, cu părul pomădat dat pe spate și cu ochelari cu rame negre și mirosind a apă de liliac, și-a făcut apariția la ușa noastră. După el au venit și alții, ca niște insecte scuipătoare de frunze de betel, uneori în același timp, oferind care de care mai mult în timp ce stăteau pe veranda noastră, fiecare încercând cu disperare să pună mâna pe cei 160 de ari ai bunicului, ca să construiască încă un bloc de apartamente.

Destinul a făcut ca pierderile noastre să coincidă cu perioada în care pământurile din Bombay au devenit dintr-odată cele mai scumpe din lume, chiar mai ceva decât cele din New York, Tokyo sau Hong Kong. Iar noi aveam 160 de ari liberi din acel pământ.

Tata a devenit glacial. Câteva după-amiezi întregi a stat, durduliu cum era, pe canapeaua jilavă de pe verandă, aplecându-se din când în când în față ca să le ceară celor șase dezvoltatori imobiliari pahărele cu ceai. Tata, cu o figură serioasă, mai mult tăcea și își învârtea mărgelele antistres. Cu cât tăcea mai mult, cu atât se întețeau loviturile cu palma în masă și scuipații roșii de suc de betel de pe zid. În cele din urmă însă,

ofertanții au obosit și tata s-a ridicat, a dat din cap în direcția bărbatului cu părul îmbibat cu apă de liliac și a intrat în casă.

De pe o zi pe alta mama dispăruse pentru totdeauna, iar noi deveniserăm milionari.

Viața e amuzantă. Nu?

Noaptea ne-am îmbarcat în avionul companiei Air India, cu aerul înăbușitor din Bombay lipindu-ni-se de spate, și părul mirosindu-ne a benzină și a canalizare. Bappu, bucătarul, și verii lui plângeau fără jenă cu palmele lipite de geamul aeroportului, amintindu-mi de niște *gecko*. Nu știam că era ultima dată când aveam să-l vedem sau să primim vești de la Bappu. Nu-mi amintesc mai nimic din zbor, decât că Mukhtar a stat toată noaptea cu capul în pungă, iar noi, cei de lângă el, l-am auzit cum vomită.

Am resimțit multă vreme șocul morții mamei, așa că amintirile mele legate de perioada care a urmat sunt desperecheate: am impresii ciudate, puternice, dar nu o imagine de ansamblu. Dar un lucru e cert: tata și-a respectat promisiunea făcută la mormântul mamei și dintr-o lovitură am rămas nu doar fără mama noastră dragă, ci și fără tot ce însemna acasă.

Noi – cei șase copii cu vârste cuprinse între cinci și nouăsprezece ani; bunica mea văduvă; mătușa și soțul ei, unchiul Mayur – am stat ore întregi în aeroportul Heathrow pe niște scaune de plastic puternic luminate în timp ce tata urla și își flutura extrasele de cont în fața funcționarului uscătiv de la emigrări de care depindea soarta noastră. Și pe acele scaune am simțit pentru prima dată gustul Angliei: un sandvici rece și umed cu ou și salată, împachetat într-un triunghi de plastic. De pâine îmi aduc cel mai bine aminte, de cum mi se topea pe limbă.

Niciodată până atunci nu mâncasem ceva atât de lipsit de gust, ud și alb.

Londra

Capitolul trei

Întreaga experiență cu mutatul din Bombay semăna mai degrabă cu o anumită tehnică de prindere a caracatițelor tipică satelor portugheze care trăiesc de pe urma apelor învolburate ale Atlanticului. Pescarii tineri înfig bucăți de cod pe niște ancore mari de pescuit din vârful unor bețe de bambus lungi de trei metri; la reflux se avântă pe cele mai stâncoase maluri și bagă codul sub stâncile acoperite pe jumătate de apă, care în mod normal nu ar fi accesibile din cauza valurilor puternice. O caracatiță va țâșni dintr-odată de sub o stâncă și va înhăța codul, iar ceea ce urmează este o luptă grandioasă: pescarul geme și încearcă să tragă caracatița pe stânci cu ancora bine prinsă de capătul bățului. De cele mai multe ori pescarul pierde, și bătălia se încheie într-un jet de cerneală. Însă, dacă pescarul are noroc, caracatița uluită este ridicată pe pietrele expuse. Pescarul țâșnește, prinde orificiul ca o branhie din partea laterală a capului și îi întoarce tot capul pe dos, astfel încât organele interne ale caracatiței sunt expuse la aer. Moartea survine destul de repede.

Așa ne simțeam și noi în Anglia. Smulși din confortul stâncii noastre, capetele noastre erau dintr-odată întoarse pe dos. Desigur, cei doi ani pe care i-am petrecut la Londra erau fără îndoială mai mult decât necesari, deoarece acea perioadă ne-a oferit timpul și spațiul de care aveam nevoie ca să ne putem lua rămas-bun cum se cuvine de la mama și de la Napean Sea Road înainte să ne vedem mai departe de viața noastră. Mehtab a numit-o bine Perioada noastră de Doliu. Iar Southall – nici India, dar încă nici Europa – cred că a fost rezervorul colector

ideal pe măsură ce ne obișnuiam cu noile circumstanțe. Dar acesta este avantajul înțelegerii ulterioare a evenimentelor. La momentul respectiv aveam impresia că ne rătăciserăm și ajunseserăm în iad. Eram pierduți. Poate și puțin nebuni.

Unchiul Sami, fratele cel mai tânăr al mamei, ne-a luat de la aeroportul Heathrow. Am stat pe bancheta din spate a dubiței, înghesuit între mătușa și verișoara mea nou descoperită, Aziza. Verișoara mea născută în Londra era de vârsta mea, dar nu s-a uitat la mine, nici nu mi-a zis nimic, ci doar și-a băgat căștile de la walkman în urechi și a bătut din picior ritmul muzicii dance asurzitoare în timp ce se uita pe geam.

— Southall cartier foarte bun! a strigat din față unchiul Sami. Toate magazinele indiene foarte aproape. Cele mai bune produse asiatice din toată Anglia. Și v-am găsit o casă aproape de noi. Foarte mare. Șase camere. Are nevoie de niște reparații. Dar nu vă faceți griji. Proprietarul a zis că pregătește el tot.

Aziza nu semăna cu nici una dintre fetele pe care le cunoscusem în Bombay. Nu era deloc afectată sau cochetă, și mă uitam pe furiș la ea. Purta, pe sub geaca de piele, lucruri sexy: dantelă sfâșiată și un maiou negru, mulat. Și emana și căldură, o combinație puternică de transpirație și ulei de paciuli, și ne făcea pe toți să tresărim de fiecare dată când își pocnea, ca un pistol, guma de mestecat.

— Încă două sensuri giratorii, a zis unchiul Sami în timp ce roțile scârțâiau iar la un nou viraj pe Hayes Road.

Când mașina a virat, am simțit că genunchiul fierbinte al verișoarei mele îmi apasă coapsa și în aceeași clipă o bâtă de crichet mi s-a ridicat din pantaloni. Dar mătușa mea cu privire de vultur părea să-mi fi citit gândurile, căci avea o față acră și s-a lipit de mine în cealaltă parte.

— Mai bine Sami ar fi rămas în India, mi-a șuierat la ureche. Fata asta. Atât de tânără și deja murdară ca un capac de veceu.

— Taci, mătușă!

— Nu-mi spune să tac! Să te ții departe de ea, auzi? Ea aduce numai belele.

Southall era neoficial cartierul general al comunității indiene, pakistaneze și al celor din Bangladesh, un loc plat, neplăcut, aflat în apropiere de aeroportul Heathrow. Pe Broadway High Street se afla un șir strălucitor de magazine de bijuterii din Bombay, băcănii din Calcutta și restaurante care vindeau curry din Balti. Era bulversant să auzi acel zgomot familiar sub cerul cenușiu al Angliei. Duplexuri împărțite în apartamente se înghesuiau împrejurul străzilor rezidențiale, și mereu îți dădeai seama, după cearșafurile ponosite pe care le atârnau la ferestrele care nu se închideau bine, unde locuiau cei care tocmai sosiseră din Mama Indie. Iar noaptea, globurile sulfurice ale felinarelor stradale din Southall străluceau înfricoșător prin ceața serii, și o umezeală permanentă se ridica din mlaștina de la aeroportul Heathrow, îmbibată de mirosuri de curry și motorină.

Când am ajuns noi, câteva dintre străzile din Southall erau de asemenea în chinurile renovării, refăcute de ambițioși imigranți din a doua generație. Tata îi numea „Păuni englezi", și casele lor albe, cu stuc, arătau de parcă luaseră steroizi: extensiile mari din față și din spate aveau ferestre care imitau stilul Tudor, antene parabolice și sere din sticlă. De cele mai multe ori câte-un Jaguar sau câte-un Range Rover la mâna a doua se afla pe aleea în formă de semilună a acestor case.

Neamurile mamei trăiau în Southall de treizeci de ani și închiriaseră pentru noi o casă mare, cu stuc, la doar două străzi de Broadway High Street. Casa era a unui general pakistanez, o ascunzătoare pe care proprietarul absent o închiria în timp ce aștepta ziua în care poate va fi nevoie să fugă în grabă din țara sa. Casa – pe care la scurt timp am numit-o Ascunzătoarea Generalului – își dorea cu disperare să fie una dintre casele grandioase ale Păunilor englezi, dar nu se ridica la nivelul propriilor sale așteptări. Era turtită și urâtă, îngustă în față, dar în

spate se întindea aproape un cvartal și se termina cu o grădină mică, unde un gril ruginit și un gard stricat delimitau proprietatea. În fața casei, în curbă, se afla un castan bolnăvicios, iar când ne-am mutat era gunoi și în fața, și în spatele casei. Și îmi aduc aminte cum casa era mereu străbătută de o lumină lugubră, ghemuită cum era în umbra unui turn de apă din cartier, iar podelele din camere erau acoperite cu linoleum tocit sau cu carpete jerpelite. Cele câteva corpuri de mobilă cu sticlă și crom și lămpile instabile nu reușeau să înveselească locul.

Casa aia nu a devenit niciodată acasă și o s-o asociez mereu cu zgomotul unei închisori: zăngănitul caloriferelor, tremurul îngrijorător al țevilor din casă de fiecare dată când cineva dădea drumul la apă, scârțâitul și pârâitul neîncetate ale podelelor și ferestrelor. Și în toate camerele se simțea o umezeală rece.

Tata era obsedat să găsească o nouă afacere pe care s-o înceapă în Anglia, dar mereu abandona ideea câteva săptămâni mai târziu, când o altă mică nebunie îi atrăgea atenția. Își imagina că este un importator-exportator de petarde și accesorii pentru petreceri; apoi un angrosist de ustensile de bucătărie din cupru, făcute în Uttar Pradesh; apoi s-a entuziasmat la gândul că ar putea să vândă *bhelpuri* refrigerat lanțului de supermarketuri Sainsbury.

Însă lui tata i-a venit ideea salvatoare în timp ce stătea în cadă, cu boneta de duș a mătușii îndesată pe cap și cu bustul, ca un aisberg păros, ieșind din apa albă ca laptele. Lângă cotul lui se afla o cană cu ceai condimentat cu *garam masala* și sudoarea i se prelungea pe față.

— Trebuie să facem cercetare, Hassan. Cercetare.

Eu eram cocoțat pe coșul de rufe și mă uitam cum tata își spăla cu înfrigurare picioarele.

— Despre ce, tata?

— Despre ce? Despre noua afacere… Mehtab! Vino încoace! Vino. Spatele!

Mehtab și-a făcut apariția din dormitor și s-a așezat ascultătoare pe marginea căzii în timp ce tata s-a aplecat în față și a privit peste umăr.

— În stânga, a zis. Sub omoplat. Nu. Nu. *Yaar*. Acolo.

Tata era blestemat, încă din adolescență, cu o erupție neplăcută de puncte negre, coșuri și furuncule care se întindeau pe toată suprafața vastă a spatelui său păros, iar cât trăise mama, ea avea datoria să-i stoarcă cele mai supărătoare coșuri.

— Strânge! a strigat la Mehtab. Strânge!

Tata s-a încruntat de durere, Mehtab a strâns cu putere furunculul între unghiile ei vopsite, și amândoi au scâncit surprinși când buba supărătoare a explodat subit.

Tata și-a întors capul ca să se uite la șervețelul din mâinile lui Mehtab.

— A ieșit mult, *yaar*?

— Dar ce fel de afacere, tata?

— Mă gândesc la sosuri. Sosuri iuți.

De atunci încolo, nu s-a mai vorbit decât despre sosuri Madras.

— Uite cum se face! a exclamat tata ca să acopere traficul de pe Broadway High Street. Înainte să începi afacere, interesează-te mereu despre competiție. *Nah?* Cercetare de piață.

Supermarketul Shahee era regele magazinelor din Southall. Era deținut de o familie bogată de hinduși din Africa de Est și ocupa tot parterul unei clădiri de birouri construite în 1970 la capătul lui Broadway High Street. Uneori magazinul cobora jumătate de etaj în beci, unde se aflau pungi de mazăre cu mentă și *chapati* înghețate, alteori se ridica cu trei trepte, pe o platformă consolidată, pe care nu se găseau altceva decât pungi de cinci kilograme cu orez basmati decorticat. Fiecare centimetru din magazin era ocupat cu rafturi de jos până sus, care conțineau conserve, saci și cutii cu de toate, și de aici își cumpărau indienii strămutați ca noi alimente aromate care să le amintească de casă. Pungi de fasole albă și sticle de Thums Up; cutii de cremă

de cocos și sirop de rodie; și pachete colorate cu bețișoare parfumate de lemn de santal, pentru „plăcerea și rugăciunile“ noastre.

— Și asta ce-i? a întrebat tata arătând spre un borcan.

— Pastă Madras de curry de la Patak, domnule.

— Și asta?

— Murături de lămâi verzi și chili de la Rajah, domnule.

Tata s-a plimbat de-a lungul tuturor rafturilor, suflându-și nasul înfundat și făcându-i zile fripte săracului asistent de raion.

— Și asta e făcută de Shardee, *yaar*?

— Nu, domnul, e de Sherwood. Și nu sunt murături. E o pastă Balti de curry.

— Zău? Deschide un borcan. Vreau să gust.

Asistentul s-a uitat în jur după manager, dar sikhul era în față, pe Broadway High Street, păzind baloți de hârtie igienică roz. Pentru că nu era nimeni să-l ajute, tânărul s-a adăpostit în spatele unor lăzi cu cutii de năut lovite înainte să vorbească din nou.

— Îmi pare rău, domnule, a zis politicos. Noi nu oferim astfel de mostre. Trebuie să cumpărați borcanul.

— Vrem servitori ca lumea, i-a spus tata unchiului Sami.

Aziza s-a uitat la mine și mi-a făcut semn să ne furișăm pe ușa din spate ca să fumăm.

— Nu oameni din ăștia simpli din Africa de Est, a continuat tata, lovindu-i cotul unchiului Sami, încât bietul de el a trebuit să își ridice privirea din ziar.

— Dumnezeule! Prostul ăla de la Shahee, cum își mai ținea nasul pe sus!

— Da, da. Foarte bine, a zis unchiul Sami. Liverpool a urcat în clasament, doi la unu.

Dar tata era ca un câine care vânează șoareci, și „servitori ca lumea“ a devenit scuza noastră ca să ne aventurăm în acel loc misterios despre care tata auzise atâtea: departamentul cu mâncare de la Harrods. Ziua aceea a fost una memorabilă: toată

familia a descins în West End, forfota de pe Knightsbridge ne-a încălzit pe moment, reamintindu-ne de claxoanele agitate din Bombay. Preț de câteva minute am rămas cu toții cuprinși de uimire în fața magazinului din piatră roșie, uitându-ne cu gura căscată la tăblițele cu autorizațiile comercianților casei regale.

— Tăbliță foarte importante, ne-a zis tata reverențios. Înseamnă familia regală britanică cumpără *chutney* de aici.

Și apoi ne-am avântat prin ușile de la Harrods, pe lângă genți de piele și porțelanuri și sfincși din papier mâché, cu capetele mult aplecate pe spate, ca să privim uimiți tavanul aurit incrustat cu stele.

Departamentul cu alimente mirosea a bibilici la cuptor și a castraveți murați. Sub o cupolă potrivită pentru o moschee am găsit un teren de fotbal dedicat întru totul mâncării și absorbit de zarva comerțului laic. În jurul nostru: nimfe victoriene în cochilii de scoică, mistreți de ceramică și un păun din plăci mov de faianță. Un bufet cu scoici se afla lângă hălci de carne din plastic care atârnau de perete, în timp ce podeaua era acoperită cu vitrine din marmură și sticlă, care păreau că nu se mai termină. Îmi aduc aminte că o vitrină întreagă era plină doar cu șuncă – fâșii de șuncă afumată, delicateți din șunca de pe spatele porcului și șuncă proaspătă din Suffolk.

— Uite! a strigat tata cu un amestec de încântare și scârbă la vederea cărnii de porc din vitrină. Stomac de porc. *Haar*. Și aici, uite!

Tata a râs zgomotos de prostia englezilor, de morcovii strălucitori, aranjați cu măiestrie, care încă aveau cozile de un verde-crud.

— Uite! Patru morcovi, 1,39 lire. Haahaa! Plătești și cozile. Mănânci tot. Ca iepurii.

Am trecut dintr-o cameră în alta, pe sub candelabre victoriene, cercetând produse din colțuri ale lumii de care nici măcar nu auziserăm, iar tata izbucnea în râs tot mai rar. Și îmi aduc aminte de figura lui uimită când a bătut în vitrină numărând

treizeci și șapte de feluri diferite de brânză de capră, fiecare cu numele ei exotic, precum Pouligny-Saint-Pierre și Sainte-Maure de Touraine.

Ne-am dat seama dintr-odată că lumea este extrem de mare și că în fața noastră stăteau dovezile care să ateste acest lucru: struț slab afumat din Australia, gnocchi italienești, cartofi mov din Anzi, heringi finlandezi și cârnați preparați de populația cajun. Și poate, cele mai șocante dovezi, dar limpezi ca lumina zilei, erau înseși produsele culinare britanice, creațiile cu nume minunate, precum „plăcintă cu rățușcă, mere și calvados", „file de iepure marinat în bere" sau „cârnați din carne de vânat cu ciuperci și merișoare".

Era de-a dreptul copleșitor. Un ofițer de pază din Harrods, cu o vestă antiglonț și cu cabluri în urechi, se plimba în jurul nostru.

— Unde sosurile indiene, vă rog? l-a întrebat tata cu sfială.

— Jos, în cămară, domnule, după condimente.

Am trecut de turnurile de Jelly Belly de la dulciuri, am coborât cu scările rulante, am trecut prin raionul de vinuri și am ajuns la condimente. Iar acolo, mâna ridicată a tatălui, cu un ultim licăr de speranță, a căzut brusc la vederea a mai multe alte astfel de mărci cosmopolite: cimbru franțuzesc, maghiran italienesc, fructe de ienupăr olandeze, frunze de dafin egiptene, muștar negru englezesc și chiar – ultima lovitură – arpagic nemțesc.

Tata a dat drumul aerului din plămâni cu zgomot. Iar acel sunet mi-a frânt inima.

Îngrămădite într-un colț, aproape ascunse în spatele pachetelor cu alge de mare japoneze și ghimbir roz, se aflau cele câteva contribuții culinare din India. Câteva sticle de Curry Club. Câteva pungulițe cu *chapati*. Întreaga lume a tatălui meu era redusă la aproape nimic.

— Hai să mergem, a spus cu indiferență.

Și asta a fost tot. Planurile englezești. Gata cu ele.

Harrods l-a distrus de tot pe tata, și la scurt timp a fost cuprins de depresia care cu siguranță îl pândea din spatele cercetărilor lui maniacale pentru o nouă afacere. Pentru că din acea clipă și până când am plecat tata și-a petrecut timpul în Anglia stând ca un nap pe canapeaua din Southall, uitându-se la filme în urdu.

Capitolul patru

Când cerul apăsător din Southall devenea prea gri și insuportabil și tânjeam după culoarea și viața din Mumbai, Umar și cu mine luam metroul până în centrul Londrei, schimbam trenurile și ne îndreptam spre nord, spre Camden Lock. Călătoria era destul de lungă și incomodă, dar când ieșeam din tunelurile cavernoase ale Liniei de Nord pe străzile aglomerate din Camden era ca și cum am fi renăscut.

Aici clădirile erau vopsite în nuanțe dezmățate de roz și albastru și sub șirul de copertine încovoiate se aflau saloane de tatuaje și de piercing, vânzători de bocanci Dr. Martens și de bijuterii hippie făcute manual și crâșme mici și prăfuite, din care răzbătea muzica asurzitoare a celor de la Clash sau Eurythmics. În timp ce ne plimbam pe High Street, cu un mers mai săltăreț, băieții cu părul slinos încercau să ne ademenească în magazine care vindeau CD-uri uzate și uleiuri pentru aromoterapie, fuste scurte din vinilin, skateboarduri și tricouri psihedelice. Oameni ciudați se îmbulzeau și se ciocneau unii de alții pe trotuar – oameni plini de cercei care ascultau muzică goth, erau îmbrăcați în piele neagră și aveau creste verzi, fete elegante de la școlile private din Hampstead care veniseră să vadă cartierul sărăcăcios, bețivani care se împleteceau de la coșul de gunoi înspre pub – indiferent cât de străin mă simțeam, această diversitate umană mă liniștea și-mi demonstra că în lume există alții și mai ciudați ca mine.

În acea zi anume, imediat după ce am traversat canalul central, Umar și cu mine am făcut la stânga și am intrat în piața

acoperită ca să mâncăm: fostele depozite din cărămidă aflate de-a lungul ecluzelor, boxele, aleile pietruite, toate erau pline de chioșcuri cu mâncare ieftină de peste tot din lume. Asiatice cu ochelari cu rame groase și pălării din hârtie strigau „Veniți aici, băieți, veniți!“, și ne făceau semn să ne apropiem de brânza lor tofu și fasolea verde, de frigăruile lor thailandeze cu sos de alune, de wok-urile unde un bucătar cu o privire aspră arunca bucăți aburinde de carne de porc dulce-acrișoară pe un pat de orez. Ne plimbam fascinați, trăgând cu ochiul la chioșcurile unde se vindeau carne la grătar în stil iranian, tocane de pește din Brazilia, mâncare cu platan și carne de oaie și felii groase de pizza italienească.

Dar fratele meu mai mare, Umar, după care mă țineam ca un cățeluș în aceste ieșiri, ne-a dus direct la Mumbai Grill, un chioșc decorat cu copii laminate ale afișelor de film de la Bollywood, precum clasicele anilor '50 *Awara* sau *Mama Indie*. Și din oalele cu miel în sos Madras sau cu curry de pui de pe tejghea comandam o porție de orez și bame și *vindaloo*[1] de pui, toate trântite fără mare tam-tam, pentru 2,8 lire, într-un caserolă de plastic.

Așadar, cu furculițele de plastic și cu caserolele de *vindaloo* în mâinile fierbinți, îndopându-ne cu mâncare în timp ce mergeam, ne afundam și mai mult în inima pieței din Camden, îndreptându-ne fără voia noastră spre chioșcurile care ar fi atras-o pe mama. Acolo vedeam șiraguri de mărgele de sticlă colorată; rochii de cocktail din satin negru cu roșu create de Suzie Wong; șaluri de rugăciune, mătăsuri pashmina, *jamawar* – eșarfele din Kashmir. Toate atârnau în cârlige precum niște cârcei diafani de viță-de-vie, o nebunie de culori strălucitoare care ne-a făcut să ne aducem aminte de mama și de Mumbai. La un chioșc aflat la un colț, sub o copertină încovoiată și obosită, m-am oprit ca să studiez raft după raft cu

1 Curry foarte picant, având la bază chili, ghimbir, chimen, semințe de muștar etc.

sacoșe ieftine de bumbac din India; erau ruginiu-deschis și castanii și acvamarin, brodate cu floricele drăgălașe sau aveau cusute mărgele și bucăți de sticlă și fiecare costa doar nouăzeci și nouă de penny. M-au atras sub copertină, sub candelabrele din bumbac elaborate, cu ciucuri de mătase și interior cilindric, de unde un bec slab dădea o lumină gălbuie. Și acolo erau și eșarfele *dupatta*, înfășurate pe cuiere sau legate între ele și lăsate să atârne de cârlige precum niște frânghii groase, roz și florale, psihedelice și dungate. Pe perete se afla o acoperitoare din eșarfe colorate cusute una de alta, atârnată de-a lungul magazinului, afișând întreaga ofertă de *dupatta*.

— Da, pot să vă ajut?

Și, iat-o pe Abhidha, un nume care mot-à-mot înseamnă „dor", purtând o pereche de blugi mulați și un pulover simplu, negru, cu guler în V, oferindu-se să mă ajute, zâmbind curioasă.

Voiam să-i trântesc: „Da, ajută-mă. Ajută-mă s-o găsesc pe mama. Ajută-mă să mă găsesc pe mine însumi".

Dar ce am zis a fost:

— Ăăă… ceva pentru mătușa mea, te rog.

Nu-mi amintesc exact tot ce s-a spus în timp ce m-a pus să-mi trec mâna peste un șal din mătase pashmina de un roșu-aprins în timp ce-mi vorbea cu acea voce blândă, iar inima-mi bătea cu putere. Îi tot ceream să-mi arate încă un lucru, și apoi încă unul, ca să pot să vorbesc cu ea în continuare, până când tatăl ei a strigat din spate că are nevoie de ea la casa de marcat, iar ea m-a privit plină de regret și am urmat-o la casă, unde mi-am golit buzunarele ca să-i cumpăr mătușii acel șal roșu-aprins, iar la urmă i-am spus bâlbâindu-mă că aș vrea s-o văd din nou, la o cină sau la un film, și ea a spus da, i-ar plăcea. Așa mi-am găsit prima iubire, pe Abhidha, printre șaluri, la șaptesprezece ani.

Abhidha nu era în nici un caz o frumusețe clasică. Trebuie să recunosc că avea o față destul de rotundă, cu câteva cicatrice vechi de la niște coșuri ici și colo. Când am ajuns în acea zi acasă,

Umar i-a spus surorii mele Mehtab că eram îndrăgostit și a adăugat cu răutate:

— Corp mișto, dar fața… fața e ca un *bhaji*[1] de ceapă.

Dar era clar că Umar nu vedea, dar vedeam eu, că fața lui Abhidha era mereu luminată de cel mai uimitor zâmbet. Nu știu de unde venea zâmbetul ăla la o femeie de douăzeci și trei de ani, dar era ca și cum Allah îi șoptise odată o glumă cosmică la ureche, iar de-atunci ea trecea prin viață filtrând lumea prin prisma acelei glume amuzante. Și nici nu-mi păsa de ce gândea Umar – sau oricine altcineva, de fapt – pentru că de atunci încolo mi-am dorit să-mi petrec timpul cu Abhidha oricând ne permiteau orarele și familiile, deoarece ceva din mine îmi spunea că sufletele noastre se aseamănă, că ea va scoate la iveală acea ambiție îngropată adânc în mine, acea parte a mea dornică să guste toate aromele vieții aflate cu mult dincolo de zona de confort a patrimoniului meu.

Familia lui Abhidha era originară din Uttar Pradesh, trăia în Golders Green și își conducea afacerea de import-export din Camden. Născută în Marea Britanie, aflată în ultimul an la Queen Mary College, Universitatea din Londra, Abhidha era extrem de isteață și ambițioasă și era hotărâtă să se cultive și mai mult. Prin urmare, era de-acord să ne întâlnim – cu poșeta atârnată pe umăr, lovindu-i-se de coapsă, și mereu cu un carnețel plin de pete de cerneală și cu un stilou în mână –, dar doar pentru ceva educațional, de exemplu o expoziție specială la Muzeul Britanic sau la Muzeul Victoria & Albert. Iar dacă ne vedeam seara, mergeam la *Orestia* lui Eschil la Teatrul Național sau la o piesă de neînțeles – de obicei scrisă de un nebun irlandez – într-o cameră încinsă și umedă deasupra vreunui pub.

Evident, la început m-am împotrivit – toată cultura aia înaltă care nu credeam că o să-mi placă –, asta până în seara în

1 Amestec de legume tăiate mărunt, învelit într-un aluat iute și prăjit în ulei.

care am dat cu banul ca să vedem cine alege ce facem sâmbătă. Mi se pusese pata să mergem la un film cu Bruce Willis, în care apăreau un număr incredibil de mare de urmăriri cu elicopterul și clădiri de birouri care explodau, iar ea – aproape că m-a dărâmat – voia să vadă o piesă sovietică, care la acea vreme făcea parte din ilegalitatea disidentă, despre trei homosexuali încarcerați în Siberia.

Piesa asta, ca divertisment de sâmbătă, mi se părea la fel de atrăgătoare precum gândul de a mi se scoate toți dinții, dar ea a câștigat la datul cu banul, iar eu voiam să fiu cu ea, așa că am luat metroul până la Teatrul Almeida din Islington și am stat trei ore în întuneric, pe o bancă incomodă din spatele lui stâlp, mișcându-ne încontinuu fundurile îndurerate.

Undeva la mijlocul piesei lacrimile au început să-mi curgă pe obraji. Nu știu exact ce s-a întâmplat, dar mi-am dat seama că piesa nu era de fapt despre homosexuali, ci despre destinul sufletului uman – în dezacord cu societatea din jur – și despre cum acest destin le-a condus pe acele personaje rusești în exil. Era vorba despre bărbați cuprinși de nostalgie, cărora le era dureros de dor de mamele lor și de mâncărurile alinătoare de acasă, și despre cum acel exil în Siberia îi adusese pe culmile nebuniei. Dar era vorba și despre măreția destinului lor de a fi homosexuali, și despre cum acesta era o forță de sine stătătoare căreia nu i te puteai împotrivi, și despre cum, în final, nici unul dintre ei, indiferent cât de mult suferise, nici unul nu ar fi renunțat la destinul lui pentru viața comodă pe care o lăsase în urmă la Moscova. Iar apoi au murit cu toții. În moduri groaznice.

Dumnezeule mare! În ce hal eram când, în cele din urmă, am ieșit în noaptea întunecată și umedă din Islington. Eram supărat, iritat, extrem de rușinat că mă smiorcăisem ca o fată pe parcursul acelei piese stranii. Dar femeile – asta n-o s-o înțeleg niciodată – sunt impresionate de cele mai ciudate lucruri, și Abhidha era cu telefonul în mână, își suna o prietenă, și când m-am dezmeticit ea mă împingea pe ușa din spate a unui

taxi negru și ne îndreptam spre apartamentul prietenei sale din Maida Vale.

Prietena nu era acolo, doar o pisică de pe pervaz părea destul de jignită de apariția noastră. Pe masa din sufragerie era un bol de lemn plin cu banane, iar apartamentul mirosea a fructe putrezite, a nisip pentru pisici și a mochetă veche, mucegăită. Dar acolo, în patul îngust de sub lucarnă, Abhidha și-a dat jos puloverul cu guler în V și m-a lăsat să-mi frec bine fața de nucile ei de cocos, în timp ce mâinile ei trăgeau de cureaua mea. Iar în noaptea aia, după o tăvăleală bună, am dormit încolăciți, cu fundul ei lipit de zona mea inghinală, fericiți ca două prăjituri marocane în formă de semilună.

Timp și gravitație: câteva săptămâni mai târziu, într-o zi perfectă de aprilie, Abhidha m-a rugat să mă întâlnesc cu ea la Academia Regală de Arte din Piccadilly, ca să vizităm expoziția lui Jean-Siméon Chardin, un pictor francez din secolul al XVIII-lea despre care scria un eseu. Ne-am plimbat de mână prin galerie, uitându-ne în sus, pe pereți, la crustele groase de vopsea care reprezentau mese decorate cu o portocală din Toledo, un fazan, o bucată de calcan-sfânt atârnând de un cârlig.

Abhidha mergea zâmbind prin galeria inundată de lumină – acel zâmbet incredibil –, în mod clar admirând munca lui Chardin, iar eu o urmam nedumerit, scărpinându-mă în cap, până când am răbufnit:

— De ce îți plac așa de mult picturile astea? Nu sunt decât niște iepuri morți pe o masă.

M-a luat de mână și mi-a arătat cum picta Chardin, iar și iar, același iepure mort, aceeași potârniche și același pocal – în bucătărie. Aceeași soție și aceeași slujnică și același pivnicer – în bucătărie. Odată ce am văzut șablonul, ea a început să-mi citească – cu o șoaptă aproape aţâţătoare – dintr-un text pedant scris de o fosilă de istoric de artă.

— „Chardin credea că Dumnezeu era prezent în viața de zi cu zi care se desfășura în fața ochilor lui, în viața de familie din bucătăria lui. Niciodată nu l-a căutat pe Dumnezeu în altă

parte, ci doar picta iar și iar aceeași poliță și aceeași natură moartă din bucătăria din casa lui.“ Îmi place asta, a murmurat Abhidha.

Și îmi aduc aminte că am vrut să spun, mi-a stat pe limbă, că „și eu te plac pe tine“.

Dar nu am spus-o. Iar după expoziție am traversat Piccadilly în grabă ca să mâncăm gustarea pe care o adusese de acasă – un fel de lipie cu pui la grătar; am râs și am traversat strada în fugă în timp ce s-a făcut roșu și mașinile au gonit spre noi.

Biserica St. James, din Piccadilly, așezată cu fața înspre trafic, dar puțin retrasă, era o clădire gri de cărămidă, murdară de funingine, proiectată de Christopher Wren. Curtea din față, pavată cu dale de piatră, era ocupată de câteva chioșcuri cu antichități, unde se vindeau porțelanuri, timbre și tacâmuri de argint. Dar grădina bisericii, ascunsă după colț, era delicios de britanică: mănunchiuri de lavandă, steluță-albă și toporași, toate aflate oarecum în dezordine, sălbatice, creșteau printre stejari și frasini bătrâni.

O femeie din bronz verde – presupun că Maria – se afla printre tufele înflorite, cu mâinile ridicate, făcându-le semn celor pierduți să vină în această oază din mijlocul agitației, unde, la capătul grădinii micuțe, era parcată o rulotă verde. Când ne-am îndreptat spre bancă, am trecut pe lânga ușa deschisă de la bucătăria veche și dărăpănată și am aruncat o privire furișă înăuntru: un asistent social cu o claie încâlcită de păr răsfoia o revistă și aștepta răbdător, am presupus noi, până când următoarea persoană fără casă urma să vină să bea o cană de ceai și să i se împuie capul cu sfaturi.

În timp ce luam prânzul în acea grădină idilică, Abhidha a lansat bomba. M-a rugat să merg cu ea sâmbăta următoare la o seară de poezie urmată de o petrecere, în Whitechapel, ca să-i cunosc prietenii de la facultate. Mi-am dat seama imediat ce voia să zică – nu era un lucru neînsemnat ce-mi cerea să fac –, că voia să vadă cum mă înțeleg cu colegii ei, așa că am bâiguit un răspuns:

— Sigur. Cu plăcere. O să vin.

Dar trebuie să știți un lucru: moartea violentă a mamei – când băiatul se află la acea vârstă fragedă la care tocmai descoperă fetele – este un lucru groaznic. Complet zăpăcit și derutat de toate lucrurile legate de femei, acea pierdere lasă în suflet niște depuneri carbonizate, precum urmele negre de pe fundul vaselor care s-au ars. Oricât freci și iar freci oala cu buretele de sârmă și cu detergent de vase, semnele sunt permanente.

În aceeași perioadă în care începusem s-o cunosc mai bine pe Abhidha, treceam regulat pe la vizuina din subsol a lui Deepak, un vecin de cartier din Southall. Deepak era unul dintre „păunii englezi", iar părinții lui, dorindu-și ca el să dispară pur și simplu, i-au cedat întreg subsolul casei, unde și-a instalat rapid un sistem audio și un televizor de ultimă generație, iar podeaua a umplut-o cu fotolii-pară mari. Iar în colț – o masă pentru fusbal.

Ascultați-mă pe mine, fotbalul de masă este o invenție drăcească a Occidentului. Te face să uiți de orice altceva. Învârți maneta și lovești mingiuța doar ca să auzi sunetul minunat pe care-l face acea sferă albă când țâșnește prin aer și se lovește de spatele de lemn al porții cu un poc satisfăcut. Petreceam tot mai mult timp în subsolul lui Deepak, la început fumând câteva jointuri cu hașiș, iar apoi, Dumnezeule!, trecuseră patru ore pe nesimțite, iar noi încă trăgeam de manete și îi făceam pe acei omuleți de lemn să se dea peste cap mortal de repede.

În vinerea de dinaintea zilei în care trebuia să merg într-un apartament din East End ca să-i cunosc pe prietenii Abhidhei de la facultate, m-am dus la Deepak, iar acolo erau două englezoaice care chicoteau și arătau ca niște piersici căzute printre fotoliile-pară. Deepak mi-a prezentat-o pe Angie, o tipă mărunțică și plinuță, cu un nas cârn și cu părul răsucit ca într-un cuib de șoareci și prins sus, în mijlocul capului, cu agrafe. Purta o fustă scurtă, strâmtă, neagră și lucioasă și stătea în așa fel pe pe fotoliul-pară, încât trăgeam mereu cu ochiul la chiloții ei albaștri din bumbac. Și avea niște picioare grăsuțe și albe, pe care le desfăcea și apropia, lovindu-le de genunchiul meu.

Nici nu mai știu cât am vorbit, iar apoi, când i-am trecut jointul lui Angie, aceasta și-a pus mâna pe piciorul meu, și-a trecut degetele cu oja cojită de-a lungul cusăturii blugilor mei, iar eu am simțit furnicături acolo jos. În scurt timp ne sărutam pasional. Ei bine, n-o să intru în detalii, dar, în cele din urmă, noi doi am mers la ea acasă – părinții ei erau plecați în weekendul acela – și am petrecut două zile în pat.

N-am mai ajuns niciodată la petrecerea Abhidhei. Nici măcar n-am sunat-o ca să-i spun că nu mai ajung, pur și simplu nu mi-am făcut apariția. Câteva zile mai târziu, plin de remușcări, am sunat-o iar și iar. Și când, în cele din urmă, Abhidha a răspuns la telefon ca să audă cum îmi cer scuze și mă umilesc, a fost minunată, ca de obicei.

— E în regulă, Hassan, a spus. Nu e sfârșitul lumii. Sunt o fată mare. Dar cred că e timpul să-ți găsești pe cineva de vârsta ta, nu-i așa?

De-acum încolo acesta avea să fie tiparul relațiilor mele cu femeile: de fiecare dată când eram pe punctul să devenim apropiați, mă retrăgeam. E greu să recunosc asta, dar sora mea Mehtab – care se ocupa de contabilitatea restaurantului și are grijă de apartamentul meu – este de fapt singura femeie cu care am o relație de lungă durată. Și ea crede cu tărie că ceasul meu emoțional s-a oprit – cel puțin partea care are de-a face cu femeile – la moartea mamei noastre.

Poate. Dar să țineți cont și de asta: fără o soție și copii care să aibă nevoie de afecțiunea mea, am putut să-mi petrec viața la sânul cald al bucătăriei.

Dar să ne întoarcem la ceilalți membri ai familiei Haji, care nici ei n-o duceau mult mai bine. Nimeni nu s-a alarmat, la început, când Ammi cânta vechile cântece din Gujarat și uita cum ne cheamă. Dar apoi a devenit obsedată de dinții ei, trăgea mult de buze și ne obliga pe noi, copiii, să îi inspectăm gingiile bolnave, cioturile cariate și însângerate până ni se făcea rău. Și o să-mi aduc mereu aminte de acea noapte îngrozitoare, când

m-am întors acasă, am deschis ușa din față și am văzut-o pe Ammi urcând scările într-o stare de incontinență, cu urina șiroindu-i pe picior în jos.

Însă nesuferitul de văru-meu, londonezul, ne-a atras atenția că Ammi suferă de demență. De fiecare dată când studentul ăla se plimba țanțoș prin Ascunzătoarea Generalului – ținându-ne predici despre macroeconomie și masă monetară –, mititica Ammi se furișa până în apropierea lui. El continua să vorbească până când, în mijlocul propoziției, sărea în sus de durere și se întorcea furios către persoana micuță care stătea ghemuită în spatele lui. Posteriorul lui indian strâns într-o pereche de pantaloni Ralph Lauren pur și simplu o înnebunea, iar strigătele noastre care-i ordonau să nu-l mai ciupească de fund nu făceau altceva decât s-o aţâțe să-l alerge pe săracul băiat pe coridoare. Însă vărul meu și-a luat revanșa. El a fost cel care ne-a explicat, folosindu-se de detalii clinice, cum se deteriora sănătatea mintală a lui Ammi.

Dar Ammi nu era singura care pățea asta. Un fel de nebunie plutea în aer.

Mehtab a devenit excesiv de preocupată de părul ei, coafându-se mereu pentru bărbați care nu veneau niciodată s-o invite în oraș. Iar eu m-am retras în subsolul încețoșat de hașiș, unde jucam fotbal de masă.

Dar există momente când lumina ajunge la tine chiar și în iad. Într-o zi, târându-mă spre sucursala din Southall a Băncii Baroda, ca să îndeplinesc un comision pentru mătușa mea, mi-a atras atenția un obiect strălucitor. Era ceea ce britanicii numesc *a chippie* – o bucătărie mobilă – aflată între bijuteria Ramesh „Fără Comision!“ și un depozit unde se vindeau baloturi de imitație de mătase. Rulota fusese modificată: curios, în față era montată silueta unui tren decupată din tablă. Pe semnul de deasupra era scris STAȚIA JALEBI.

Dintr-odată mi-am dat seama că rulota aceea ciudată fusese proiectată ca să vândă acel desert delicios, prăjit în ulei, pe care

Bappu, bucătarul, obișnuia să mi-l cumpere când mergeam la piața Crawford. Un dor nebun de casă și o poftă de vechiul gust m-au copleșit instantaneu, dar rulota fără personal era rece și legată cu un lanț de un stâlp de iluminat. M-am apropiat și am citit foaia roz lipită de ea, care flutura jalnic în vânt: CAUT AJUTOR PART TIME. DETALII LA: BATICA CHIPS.

În noaptea aia am visat că conduceam un tren, claxonând fericit. Bucătăria mobilă aluneca pe șine prin niște munți nemaipomeniți, cu vârfurile acoperite de zăpadă, și mă purta într-o lume mult mai frumoasă decât mi-aș fi putut vreodată imagina, iar eu eram exaltat pentru că nu știam ce nou peisaj urma să mă aștepte la ieșirea din următorul tunel alpin.

Nu știam ce semnificație are visul, dar într-un fel legănatul trenului mi-a transmis ceva, iar a doua zi m-am dus glonț pe High Street. Batica Chips era unul din cei doi „producători de dulciuri de calitate" din Southall și avea vitrinele pline cu miere, fistic și bucăți de nucă de cocos. Ușa a dăngănit când am intrat și întreg magazinul mirosea a fulgi de banană uscați. O femeie corpolentă din fața mea dădea o comandă pentru *galum jamun*, un aluat prăjit și însiropat. După ce a plecat, i-am întins foaia roz pe care o rupsesem de pe Stația Jalebi și șovăind am anunțat că aș dori acea slujbă.

— Nu destul de puternic, mi-a spus cofetarul nebărbierit îmbrăcat în halatul lui alb, în timp ce umplea o cutie cu fursecuri de migdale, fără măcar să se uite la mine.

— O să lucrez din greu. Uite: picioare puternice.

Cofetarul a dat din cap și mi-a fost clar că interviul se terminase fără drept de apel. Dar am rămas ferm pe poziții. Nu am cedat. Și, în cele din urmă, a venit soția lui și mi-a strâns brațul slăbănog. Mirosea a făină și curry.

— Ahmed, o să se descurce, a zis. Dar salariul minim.

Și astfel, la scurt timp după aceea, am început să conduc Stația Jalebi pe Broadway High Street, îmbrăcat în uniforma cu Batica Chips, și să vând *jalebi* încovoiați și lipicioși copiilor și bunicilor lor.

Primeam 3,1 lire pe oră pentru slujba de la Stația Jalebi și trebuia să prepar, după rețeta lor, aluatul subțire din lapte condensat și făină într-un tifon și apoi să storc conținutul în ulei încins, formând un fel de covrigei rotunzi. Când erau gata, scoteam bucățile aurii de *jalebi* din ulei, le înmuiam în sirop și apoi înveleam cu atenție desertul lipicios în hârtie cerată și-l dădeam celor care stăteau cu mâna întinsă luând în schimb optzeci de penny.

Încă mai simt bucuria pe care mi-o dădeau sfârâitul uleiului și vocea mea masculină cu care îmi făceam reclamă pe stradă; mirosul siropului și atingerea rece a hârtiei cerate stropite și pătate de grăsimea fierbinte. Uneori parcam rulota în fața magazinului Kwik Fit sau, în funcție de starea de spirit în care eram, în fața coafurii Harmony. Ce sentiment de libertate mă încerca! Și mereu o să-i fiu recunoscător Angliei pentru asta – pentru că m-a ajutat să-mi dau seama că locul meu în lume nu era altundeva decât în fața unui cazan cu ulei încins, stând cu picioarele depărtate.

Plecarea noastră a fost la fel de bruscă precum sosirea din urmă cu doi ani.

Iar eu, voit sau nu, am fost arhitectul plecării noastre grabnice din Marea Britanie.

Era vorba de femei. Din nou.

Îmi era dor de Napean Sea Road și de restaurant și îmi era dor de mama. Într-o seară mă aflam în această stare de dor febril, fumând pe ascuns în curtea din spate, când am simțit o mână rece pe gâtul meu.

— Ce faci, Hassan?

Era întuneric și nu-i vedeam fața.

Dar simțeam parfumul uleiului de paciuli.

Vocea verișoarei mele Aziza era blândă – nu știu de ce – iar tonul ei dulce m-a emoționat.

Nu m-am putut abține. Lacrimile îmi curgeau pe obraji.

— Mi-e dor de vechea mea viață.

Mi-am tras nasul și l-am șters de mâneca de la bluză.

Degetele lui Azizei se jucau încet în părul meu.

— Săracul băiat, a șoptit ea cu buzele lipite de urechea mea. Sărăcuțul de el!

Iar apoi ne-am sărutat, ne-am băgat unul altuia limbile fierbinți pe gât, ne-am pipăit prin haine, și în tot acel timp eu mă gândeam: Minunat! Încă o tipă pentru care chiar simți ceva, iar de data asta e vară-ta!

— Aaaaiieee!

Ne-am uitat în sus.

Mătușa era în casă și bătea în ușa de sticlă, iar colțurile gurii îi erau lăsate în jos, de ziceai că mâncase lămâi acre.

— Abbas! a țipat ea de după ușă. Vino repede! E Hassan! Și Scaunul de Toaletă!

— La dracu'! a zis Aziza.

Două zile mai târziu Aziza era într-un avion spre Delhi și relațiile dintre familia unchiului Sami și a noastră fuseseră rupte. Tata a primit o factură pentru niște renovări din casă pe care unchiul Sami pretindea că le făcuse. A fost o dramă mare, cu lacrimi – chiar și lovituri – și au avut loc certuri asurzitoare pe străzile din Southall între tata și neamurile mamei. Dar tumultul l-a trezit într-un final pe tata din somnul lui adânc. A dat pătura la o parte și, pentru prima dată, a privit cu atenție la casa din Southall, la ce ajunseserăm, iar câteva zile mai târziu trei Mercedesuri la mâna a doua erau parcate în fața casei – unul roșu, unul alb, unul negru. Precum telefoanele lui Anwar, negustorul de pește.

— Haideți! a spus el. Timpul să plecăm.

Mukhtar a sărbătorit plecarea noastră din Anglia vomitând imediat paste cu sos și creveți pe feribotul care se îndrepta spre Calais. Dar apoi călătoria a început de-a binelea: caravana noastră Mercedes a trecut prin Belgia și Olanda, a intrat în Germania, a străbătut rapid Austria, Italia, Elveția, apoi șoselele șerpuitoare de munte ne-au adus înapoi în Franța.

Departamentul cu alimente de la Harrods îl afectase profund pe tata. Acum că era extrem de conștient de limitările sale, s-a hotărât să-și extindă cunoștințele despre lume, iar pentru el asta însemna să mănânce sistematic peste tot prin Europa, să guste orice mâncare locală care era nouă pentru el și poate și gustoasă. Prin urmare, am mâncat midii și am băut bere în baruri din Belgia; am gustat gâscă coaptă cu varză roșie într-o *Stube* întunecoasă din Germania. Am avut parte de-o cină extenuantă cu carne de vânat în Austria; mămăligă în Dolomiți; vin alb și *Felchen*, un pește osos de apă dulce, în Elveția.

După perioada amară petrecută în Southall, săptămânile de la începutul acelei călătorii prin Europa au fost precum prima înghițitură de *crème brûlée*. Îmi aduc aminte mai ales de călătoria în trombă prin Toscana, în lumina aurie de la sfârșitul lui august, când mașinile noastre au intrat în Cortona și au ajuns la o *pensione* galben-mușchi, construită pe versantul muntelui împădurit.

Imediat după ce am ajuns în acel oraș medieval de pe deal, am descoperit, mai mult din întâmplare, că localnicii erau în mijlocul festivalului lor anual dedicat hribilor. În timp ce soarele apunea deasupra văii și lacului Trasimeno, tata ne-a aliniat la porțile parcului terasat din Cortona, a cărui promenadă cu chiparoși era decorată festiv cu lumini feerice, cu mese de lemn și cu borcane de gem din flori sălbatice.

Sărbătoarea era în plină desfășurare, un clarinet și o tobă țineau ritmul unei tarantele, iar câteva cupluri în vârstă, cocoțate pe o platformă de lemn, își loveau călcâiele în ritmul muzicii. Părea că întreg orașul era prezent acolo cu mic, cu mare, cetele de copii cerând zgomotos vată pe băț sau migdale prăjite, dar tot am reușit să ne așezăm la o masă de lemn liberă, sub un castan. În jurul nostru localnicii, care își vedeau în continuare de treabă, formau un vârtej de bunici, cărucioare de copii și râsete punctat de gesticulațiile pălăvrăgelii locale.

— *Menu completo trifolato*, a comandat tata.

— *Nah?* a întrebat mătușa.

— Taci!

— Cum adică să tac? Nu-mi spune tu mie să tac! De ce mereu toți spun să tac? Vreau să știu ce ai comandat.

— Trebuie să știi chiar tot? a izbucnit tata. Sunt ciuperci, *yaar*. Ciuperci locale.

Și chiar au fost. Au urmat farfurii după farfurii cu *pasta ai porcini* și *scaloppine ai porcini* și *contorno di porcini*[1]. Hribi după hribi, farfuriile de plastic ieșeau pe bandă rulantă din cortul aflat în partea cealaltă a parcului, unde localnicele cu șorțuri și cernite cu făină prelucrau ciupercile care semănau îngrijorător de mult cu niște fâșii de ficat apoase. Iar într-o parte a cortului se afla un cazan imens cu ulei încins, de mărimea unei căzi de baie, dar sub forma atrăgătoare a unei tigăi uriașe, al cărei mâner ingenios servea pe post de țeavă de evacuare a aburilor cazanului. Iar în jurul lui stăteau trei bărbați grași, cu toci imense, care scufundau hribii acoperiți cu făină în ulei sfârâitor în timp ce își strigau unul altuia instrucțiuni și sorbeau vin roșu din pahare de hârtie.

Timp de trei zile ne-am îmbibat cu căldura toscană și am înotat, adunându-ne în fiecare seară ca să luăm cina pe terasa de pe acoperiș de la *pensione* în timp ce soarele apunea peste munți.

— *Cane*, i-a spus tata ospătarului. *Cane rosto*.

— Tata! Tocmai ai comandat un câine fript!

— Nu. Nu. Nu-i adevărat. A înțeles.

— Vrei să zici *carne*. *Carne*.

— O, da. Da. *Carne rosto*. Și *un piatto di Mussolini*.

Ospătarul perplex a plecat după ce i-am explicat că tata vrea de fapt o farfurie cu midii, și nu pe dictator pe farfurie. În scurt timp la masă nu s-au mai simțit aromele mâncării toscane, acestea fiind înlocuite de briza care aducea cu ea mirosul florilor de lavandă, salvie și citrice plantate în ghivece de teracotă. Am mâncat sparanghel sălbatic cu *fagiole*[2], hălci de carne de vită

1 Paste cu hribi, șnițel cu sos de hribi, garnitură de hribi (în it., în orig.).

2 Fasole (în it., în orig.).

perfect fripte deasupra focurilor cu lemne, *biscotti*[1] cu alune de pădure înmuiați în *Vin Santo*[2]-ul patronului. Și râsete, iar râsete.

Raiul pe pământ, nu?

Zece săptămâni după ce începuserăm călătoria prin Europa eram din nou deprimați. Familia era până peste poate de sătulă de atâta condus și de tata, care ne zorea fără încetare către nicăieri, acele mâzgăleli arbitrare din ghidul lui cu pagini îndoite, *Le Bottin Gourmand*. Și devenise scârbos să mănânci în restaurante săptămâni la rând. Am fi dat orice să avem bucătăria noastră și să ne gătim o mâncare simplă de cartofi și conopidă. Dar pe noi ne aștepta încă o zi de mers înghesuiți în mașină ca într-o cutie de sardine, umăr la umăr, cu geamurile complet aburite.

În acea zi din octombrie, în munții mai joși din Franța, când s-a terminat totul, lucrurile stăteau chiar prost. Ammi plângea în liniște pe bancheta din spate, în timp ce noi ceilalți ne certam și tata striga la noi să ne potolim.

După câteva viraje dătătoare de greață pe drumul de munte care urca, am ajuns la un pas plin cu bolovani acoperiți cu gheață. Schi-liftul era închis, la fel și o cafenea, și am trecut mai departe, coborând încă o coastă de munte, fără nici un cuvânt.

Însă după acea culme, pe partea cealaltă a muntelui, ceața s-a ridicat dintr-odată, cerul s-a luminat și ne-am trezit înconjurați de pini pătați de soare și de izvoare cristaline care curgeau din păduri și dispăreau cu viteză sub drum.

După douăzeci de minute am ieșit din pădure și am dat de o pășune înclinată, a cărei iarbă mătăsoasă era punctată ici-colo de flori sălbatice albe și albastre. Iar după ce am trecut de o curbă periculoasă, am zărit valea și satul de sub noi, o panoramă cu râuri de un albastru glacial, pline de păstrăvi, care străluceau în acea zi de toamnă fără urmă de nor din munții Jura din Franța.

---

1 Biscuiți (în it., în orig.).

2 Vin alb dulce specific Toscanei (în it., în orig.).

Mașinile noastre, parcă îmbătate de frumusețe, se bălăbăneau ametite în josul drumului șerpuitor, înspre vale. Clopotele bisericii răsunau de-a lungul câmpurilor arate; un sitar de pădure a tâșnit pe cer și a dispărut în pâlcul de mesteceni cu frunze roșcat-aurii. Pe versanții mai lini, bărbați care duceau coșuri în spinare culegeau ultimii ciorchini de struguri dintre rândurile de viță-de-vie, iar în spatele lor se înălțau piscurile înghețate, înzăpezite, ale munților de granit.

Iar aerul, o, acel aer! Până și Ammi a încetat să mai plângă. Mașinile noastre au trecut pe lângă ferme cu case din lemn și coarne de cerb bătute în cuie deasupra ușilor de la hambare, iar o mașină galbenă de la poștă s-a mișcat în sus și-n jos de cealaltă parte a câmpurilor. Și în valea cu fund plat am trecut peste un pod de lemn și am intrat în orașul de piatră.

Mercedesurile s-au clătinat de-a lungul străzilor înguste din secolul al XVIII-lea ale satului – au trecut pe lângă alei pavate cu piatră cubică, pe lângă magazinul de încălțăminte, pe lângă buticuri cu ceasuri. Două mame sporovăiau și își împingeau cărucioarele cu copii pe la trecere, îndreptându-se spre o patiserie-ceainărie; un om de afaceri corpolent urca scările unei bănci de pe colț. Orașul avea o anumită eleganță, de parcă avea un trecut mândru, și casele breslelor și ferestrele cu armături de plumb, turlele bisericilor vechi și obloanele verzi și sculpturile comemorative în piatră închinate Primului Război Mondial făceau impresie bună.

Dar în cele din urmă am dat o tură în jurul pieței din centru – ghivece cu garoafe galbene și o fântână în mijloc, cu un pește care scuipă apă – și am ieșit din oraș pe N7, trecând peste un râu învolburat care venea din Alpi. Și îmi amintesc mai ales cum m-am uitat pe geamul mașinii și am văzut un om pescuind cu lăcuste în apele repezi ale râului, în timp ce pe tot malul din spatele lui clopoțeii formau un covor nemaipomenit.

— Tata, nu putem să ne oprim aici? a întrebat Mehtab.

— Nu. Vreau să ajungem să luăm prânzul în Auxonne. Ghidul zice că au o limbă foarte bună. Cu sos Madeira.

Însă nu era pentru prima dată când lumea exterioară părea să răspundă nevoilor mele interioare.

— Ce asta? Ce asta?

Mașina a scos un fum negru și s-a zgâlțâit. Tata a lovit volanul, dar mașina nu voia să-l asculte, așa că a oprit pe marginea drumului. Copiii mai mici au țipat cu bucurie când ne-am îmbulzit cu toții să ieșim pe ușa din spate în aerul răcoros de țară.

Mașina noastră a murit pe o stradă înfrunzită cu case burgheze din calcar, cu hornuri din cărămidă și cu ghivece pline de mușcate la geamuri. Pe dealurile din spatele caselor se întindeau livezi de meri și distingeam vârfurile pietrelor de mormânt din cimitirul local și din curtea bisericii.

Frații și surorile mele mai mici s-au jucat de-a prinselea în stradă – un terrier lătra la ei din spatele unui zid vechi de piatră – în timp ce noi eram învăluiți de mirosuri delicioase de lemne arse și pâine fierbinte de la o casă din vecinătate.

Tata a înjurat și a lovit capota mașinii cu pumnul. Unchiul meu a ieșit din cea de-a doua mașină și și-a întins recunoscător spatele înainte să i se alăture tatei lângă motorul care nu mai pornea. Mătușa și Ammi și-au ridicat tivurile de la sariuri și au mers să caute o toaletă. Fratele meu cel mai mare, care era singur în ultima mașină, încărcată până la refuz cu valizele și pachetele noastre, și-a aprins morocănos o țigară.

Tata și-a șters mâinile murdare cu o cârpă, iar eu am privit în sus. Vedeam că e extenuat, că imensul lui izvor de energie secase. A răsuflat adânc, și-a frecat ochii și o rafală de aer plin de oxigen i-a ciufulit părul. Probabil că simțise prezența revigorantă a adierii, deoarece abia atunci s-a uitat pentru prima dată la acea frumusețe alpină pură. Și în timp ce privea în jur, respirând fără probleme pe nas pentru prima dată în aproape doi ani, s-a rezemat de o poartă, iar scândura de lângă el s-a clătinat.

Conacul în fața căruia ni se stricase mașina era impresionant și chiar și din stradă se vedea că piatra de calitate era frumos sculptată. De cealaltă parte a moșiei izloate, sub tei, se aflau

grajdul și căsuța portarului, iar iedera creștea multă și încâlcită de-a lungul părții de sus a gardului de piatră care înconjura proprietatea.

— Semnul ăsta zice că e de vânzare, am spus.

Destinul – un lucru puternic.

Nu poți să fugi de el. Nu la nesfârșit.

În secolul al XVIII-lea, Lumière fusese un centru însuflețit al producției de ceasuri, cum am descoperit mai târziu, dar populația orașului scăzuse la douăzeci și cinci de mii de locuitori și acum era mai degrabă cunoscut pentru câteva vinuri premiate. Industriile principale constau într-o fabrică de plăci de aluminiu, situată într-o modestă zonă industrială la douăzeci de kilometri depărtare de oraș, înspre gura văii, și trei fabrici de cherestea – niște afaceri de familie – de la baza dealurilor. În cercurile producătorilor de lactate orașul își construise o modestă reputație cu o brânză moale, învechită cu un strat de cărbune în mijlocul ei. Iar numele însuși, Lumière, venea de la felul în care lumina dimineții se reflecta de pe granitul munților Jura, scăldând o parte a văii într-o luminescență roz.

Nereușind să pornească mașina, tata și unchiul Mayur s-au dus pe jos înapoi în centrul orașului și s-au întors o oră mai târziu, dar nu cu un mecanic, ci cu un agent imobiliar provincial, căruia îi ieșea o eșarfă din buzunarul de la jachetă. Cei trei bărbați au dispărut în casă, iar noi, copiii, am fugit în urma lor din cameră în cameră, tropăind pe podelele de lemn.

Agentul imobiliar vorbea foarte repede în franglezã, dar am reușit să înțelegem că un *monsieur* Jacques Dufur, un neînsemnat inventator al unei rotițe de ceas, construise conacul în secolul al XVIII-lea. Ne-am minunat cu toții de bucătăria veche, mare și aerisită, cu cămări pictate de mână și cu un șemineu de piatră. Tata a menționat ideea de a deschide un restaurant și agentul a fost de părere că un restaurant indian ar merge de minune în zonă.

— Sunteți singur pe nișa asta, a spus el dând din mâini cu entuziasm. Nu există nici un restaurant indian în toată partea asta a Franței.

În plus, a spus omul cu seriozitate, casa era o investiție foarte bună. În curând ar trebui să crească cererea de locuințe și să facă prețurile să urce și ele. Chiar el auzise la primărie că magazinul universal Printemps va anunța în scurt timp construcția unui depozit de șapte sute cincizeci de mii de metri pătrați în zona industrială din Lumière.

Când am ieșit din nou în curte, văzduhul era roz și crestele albe ale munților Jura se ițeau deasupra acoperișului cu plăci de ardezie al conacului.

— Ce zici, Mayur?

Unchiul s-a scărpinat în zona inghinală și s-a uitat misterios înspre munți, într-un mod care nu trăda nimic. Dar el mereu făcea așa când trebuia să ia o decizie.

— Bun, *yaar*? a continuat tata. Mie mi-e clar. Avem casă nouă.

Oficial, Perioada noastră de Doliu se încheiase. Era timpul ca familia Haji să-și vadă de viață, să înceapă un nou capitol, să lăsăm definitiv în urmă anii pierduți. Și într-un final ne aflam din nou la locul nostru, deschizând un restaurant. Indiferent de ce se întâmpla, Lumière era locul în care aveam să prindem rădăcini.

Dar evident că nici o familie nu este o insulă de sine stătătoare. Face mereu parte dintr-o cultură mai largă, dintr-o comunitate, iar noi schimbaserăm familiara Napean Sea Road, ba chiar și familiaritatea asiatică din Southall, pe o lume despre care nu știam absolut nimic. Cred că ăsta era și scopul. Tata mereu și-a dorit s-o ia din nou de la început, să ne ducă cât mai departe posibil de Mumbai și de tragedia de acolo. Ei bine, Lumière clar era acel loc. Era, la urma urmei, *la France profonde* – Franța profundă.

Atunci – în timp ce stăteam pe palierul de la etajul doi și în jur frații și surorile mele trânteau cu putere ușile – am observat pentru prima oară clădirea de peste drum de moșia Dufour.

Clădirea era un conac la fel de elegant, construit din aceeași piatră gri-argintie. O salcie bătrână acapara aproape toată grădina din față și, precum un curtean din vremea lui Ludovic XIV care făcea reverențe, crengile ei unduioase se aplecau cu eleganță peste gardul de lemn și peste trotuarul cu dale de piatră. Pilote curate cu puf de gâscă erau atârnate la aerisit pe pervazurile celor două camere de sus, iar peste cocoașele lor albe am zărit, lângă pat, o lampă cu abajur verde de catifea, un candelabru de alamă și crenguțe uscate de liliac într-o vază transparentă. Un Citroën vechi, negru era parcat pe aleea cu pietriș de jos, în fața vechiului grajd care acum servea drept garaj, iar niște scări de piatră uzate de intemperii porneau de-a lungul grădinii alpine, pe o parte a casei, și se terminau în fața ușii de stejar lăcuite. Iar deasupra ei, legănându-se domol în bătaia vântului, se afla o tăbliță discretă. Le Saule Pleureur – Salcia plângătoare – o pensiune de mai multe stele.

Încă îmi aduc aminte de prima dată când am dat cu ochii de minunata Le Saule Pleureur. Pentru mine era chiar mai nemaipomenită decât hotelul Taj din Bombay. Nu era vorba de mărime, ci de perfecțiune: grădina alpină acoperită cu mușchi, pilotele albe și pufoase, vechile grajduri cu ferestre cu armături de plumb. Totul se potrivea la perfecție – era însăși esența subestimatei eleganțe europene, atât de străină modului în care fusesem crescut.

Dar cu cât încerc mai mult să-mi amintesc de momentul în care am văzut pentru prima dată Le Saule Pleureur, cu atât sunt mai sigur că am zărit și o față albă care se uita încruntată în jos la mine de la una dintre ferestrele de la mansardă.

Lumière

Capitolul cinci

Femeia în vârstă care se uita la mine de la geamul de peste drum acum mulți ani, în ziua în care ne-am mutat la moșia Dufour, era madame Gertrude Mallory. Dumnezeu mi-e martor că povestea pe care o spun e adevărată, chiar dacă nu am fost de față când s-au întâmplat toate evenimentele; adevărul e că multe dintre detaliile propriei mele povești mi-au fost destăinuite doar după mulți ani după ce au avut loc, când Mallory și ceilalți mi-au spus într-un final versiunea lor.

Dar trebuie să știți următorul lucru: Madame Mallory, de peste drum de moșia Dufour, era descendenta unui lung șir de hotelieri renumiți, originari din Loara. Era de asemenea o călugăriță care gătea, o bucătăreasă care, la momentul în care noi am ajuns în Lumière, trăia singură în camerele din mansarda de deasupra restaurantului de treizeci și patru de ani. Precum în familia Bach se formau muzicieni clasici, așa și familia Mallory educase generație după generație de mari hotelieri francezi, iar Gertrude Mallory se număra printre ei.

La șaptesprezece ani Mallory a fost trimisă la cea mai bună școală hotelieră din Geneva ca să-și continue educația și acolo începuse să-i placă masivul lanț muntos de la granița dintre Franța și Elveția. Fiind o tânără ciudățică, cu limba ascuțită și fără să se priceapă să-și facă prieteni, Mallory își petrecea timpul liber făcând drumeții de una singură prin munții Jura și Alpi, până când, într-un weekend, a descoperit orașul Lumière. La scurt timp după absolvirea studiilor, o mătușă de-a ei a murit și i-a lăsat o moștenire, iar tânăra bucătăreasă și-a transformat

imediat moștenirea neașteptată într-o casă mare în acest avanpost montan, izolatul oraș Lumière potrivindu-se de minune cu gustul ei pentru o viață austeră în bucătărie.

Iar apoi s-a apucat de treabă. În următoarele decenii Mallory și-a pus sârguincios la treabă educația de prim rang și puterea de a rezista multe ore în bucătărie și a construit ceea ce experții au ajuns să numească, în cele din urmă, unul dintre cele mai rafinate mini-hoteluri de la țară – Le Saule Pleureur.

Era o persoană clasică prin educație și instinct. O colecție rară de cărți de bucate îi ocupa camerele personale din mansardă, din podea până la tavan, o arhivă care se întindea ca o ciupercă peste și în jurul pieselor de mobilier de calitate, precum gheridonul din secolul al XVII-lea sau fotoliul din lemn de alun în stil Ludovic XV. Colecția de cărți avea, trebuie menționat, o faimă internațională, iar Mallory o adunase cu grijă în mai bine de treizeci de ani pur și simplu folosindu-se de intuiția și de modestul său venit ca să caute prin depozitele cu cărți și participând la licitațiile de la țară.

Cea mai prețioasă carte a ei era o ediție timpurie din *De re coquinaria* a lui Apicius, singura carte de bucate din Roma antică ce se mai păstrase. În zilele ei libere, Mallory sorbea ceai de mușețel și stătea singură în apartamentul de la mansardă cu acest rar document în poală, pierdută în trecut, minunându-se de dimensiunea bucătăriei romane. Admira nespus faptul că Apicius prezentase pârșii de alun și flamingii și porcii-spinoși cu aceeași pricepere cu care prezentase porcii și peștii.

Evident, chiar dacă majoritatea rețetelor lui Apicius nu erau compatibile cu palatul modern – având la bază doze grețos de mari de miere –, Mallory avea o minte iscoditoare. Și pentru că îi plăceau de asemenea și testiculele, mai exact *cardillas* ale unui taur de luptă, preparate în stil basc, Madame Mallory, inevitabil și memorabil, a recreat pentru clienții ei rețeta lui Apicius pentru *lumbuli* – lumbuli înseamnă în latină testicule de tăuraș, pe care bucătarul roman le umplea cu semințe de pin și le pudra cu chimen dulce, apoi le rumenea în tigaie în ulei de măsline

și saramură de pește înainte să le coacă în cuptor. Ei bine, Mallory era genul acela de *chef*. Clasică, dar provocatoare, mereu provocatoare. Chiar și pentru clienții ei.

De re coquinaria era, evident, doar cea mai veche carte din biblioteca ei. Colecția ei traversa timpul, documentând schimbările gusturilor și epocilor culinare secol după secol, și se termina cu versiunea din 1907, scrisă de mână, a cărții *Margaridou: Jurnalul unei bucătărese din Auvergne* și cu rețeta pentru clasica supă franțuzească de ceapă a acelei femei simple de la țară.

Dar chiar această abordare intelectuală riguroasă a bucătăriei a făcut-o pe Madame Mallory bucătăreasa bucătăreselor, un maestru tehnician foarte admirat de alți *chefs* remarcabili din Franța. Și această reputație dobândită printre experți a făcut ca într-o zi un post național de televiziune s-o invite pe Mallory la Paris, în studioul lor, pentru un interviu.

Lumière era un avanpost destul de provincial, așa că n-a fost de mirare că debutul de la televiziune al lui Madame Mallory a devenit un eveniment local. Sătenii de peste tot din vale au dat drumul la canalul FR3 ca s-o vadă Madame Mallory a lor trăncănind în direct despre întâmplări culinare fascinante. Și, în timp ce sătenii sorbeau tescovină în barurile din oraș sau în saloanele comode de la fermă, de sus, din televizor, imaginea tremurândă a lui Mallory explica cum, în timpul războiului franco-prusac din secolul al XIX-lea, parizienii înfometați au supraviețuit lungului asediu prusac asupra capitalei lor mâncând câini, pisici și șobolani. Un strigăt uluit a izbucnit când Madame Mallory a explicat că ediția din 1871 a *Larousse Gastronomique*, însăși cartea rețetelor clasice franțuzești, recomanda jupuirea și eviscerarea șobolanilor din pivnițele de vin – pentru că aveau mult mai multă savoare. Mai departe recomanda, i-a informat semeț bucătăreasa pe telespectatori, să freci șobolanul cu ulei de măsline și cu hașme zdrobite, să-l frigi la un foc făcut din lemne provenite din butoaie de vin sparte și să-l servești cu un sos Bordelaise, dar după rețeta lui Curnonsky, evident. Ei bine, vă puteți imagina că Madame Mallory a

devenit instantaneu o mică celebritate peste tot în Franța, nu doar în micuțul Lumière.

Ce vreau să zic e că Mallory nu s-a bazat niciodată pe relațiile familiei ei, ci și-a câștigat de una singură locul în cercurile culinare franceze. Și lua în serios responsabilitatea care venea odată cu această poziție de elită, scriind neobosit scrisori către ziare când era nevoie să protejeze tradițiile culinare franceze de intervențiile băgăcioșilor de parlamentari europeni din Bruxelles, atât de dornici să-și impună standardele lor ridicole. În special *cri de coeur*[1]-ul ei în apărarea metodelor franceze de înjunghiere a animalelor – publicat în broșura radicală *Vive La Charcuterie Française*[2] – a fost foarte admirat de formatorii de opinie ai țării.

Și de aceea spațiul din jurul colecției inestimabile de cărți de bucate a lui Mallory era plin cu premii înrămate și scrisori de prețuire, de la Valéry Giscard d'Estaing, de la baronul Rothschild și de la Bernard Arnault. Apartamentul nu făcea altceva decât să reflecte o viață încununată de împliniri remarcabile, printre care și o scrisoare de la Palatul Élysée cu ocazia primirii titlului de Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres.

Dar mai exista totuși un spațiu mic rămas neocupat pe peretele din apartamentul ei îngrămădit de la mansardă, un loc gol deasupra fotoliului ei preferat de piele roșie. În acest colț din odaia ei, Mallory își atârnase cele mai de seamă bunuri, două articole încadrate în rame aurite, amândouă decupate din *Le Monde*. Articolul din stânga anunța prima ei stea Michelin, primită în mai 1979. Articolul din dreapta, datat martie 1986, anunța cea de-a doua ei stea. Mallory păstrase un loc gol pe perete pentru al treilea articol. Dar acesta nu fusese publicat încă.

Și apoi ne-am făcut noi apariția. Madame Mallory a împlinit șaizeci și cinci de ani cu o zi înainte ca noi să ajungem în Lumière, iar în acea seară managerul ei devotat, monsieur

1 Strigăt din inimă (în fr., în orig.).

2 Trăiască măcelăria franceză (în fr., în orig.).

Henri Leblanc, și restul angajaților de la Le Saule Pleureur s-au adunat în bucătărie la ora închiderii ca să-i dăruiască un tort și să-i cânte la mulți ani.

Mallory s-a înfuriat. Le-a spus tăios că nu era nimic de sărbătorit și că ar trebui să înceteze să-i irosească timpul. Și înainte ca ei să priceapă ce s-a întâmplat, Mallory tropăia pe scara întunecată de lemn care ducea la odăile ei de la mansardă.

În noaptea aceea, trecând prin camera de zi în drum spre pat, Madame Mallory a văzut din nou locul gol de pe perete și a simțit o lipsă asemănătoare în suflet. Cu această durere a intrat în camera ei, s-a așezat pe pat și respirația i s-a tăiat involuntar la gândul care și-a făcut dintr-odată loc în mintea ei.

Nu avea să primească niciodată a treia stea.

Mallory nu se putea mișca. Totuși, în cele din urmă, s-a dezbrăcat încet pe întuneric, corsetul rigid dezlipindu-se de trupul ei precum o coajă de avocado. A îmbrăcat cămașa de noapte și a mers la baie pentru ritualurile obișnuite dinainte de culcare. S-a spălat cu forță pe dinți, a făcut gargară și s-a dat cu creme antirid pe față.

Fața palidă a unei bătrâne se uita la ea. Minutarul de la ceasul digital din dormitorul ei s-a învârtit cu zgomot.

Și atunci a înțeles, și sentimentul acela era atât de mare și urât și monstruos, încât a închis ochii și și-a dus mâna la gură. Dar el era tot acolo. De neocolit.

Era o ratată.

Niciodată nu se va ridica deasupra poziției ei sociale din prezent. Niciodată nu o să facă parte din panteonul bucătarilor de trei stele. Doar moartea o mai aștepta.

Madame Mallory n-a putut să doarmă în noaptea aceea. S-a plimbat furioasă prin mansardă, și-a frânt mâinile, a bombănit de una singură despre nedreptățile vieții. În noaptea de afară lilieci zburau pe la geamurile ei și înhățau insecte, în timp ce un câine singuratic, aflat de partea cealaltă a cimitirului din curtea bisericii, își urla suferința, iar împreună animalele păreau să exprime perfect chinul ei singuratic. Madame Mallory a

făcut ceva ce nu mai făcuse de foarte, foarte mulți ani. A îngenuncheat și s-a rugat.

„Care… a șoptit ea în mâinile împreunate. Care este scopul existenței mele?“

Singurul sunet a fost vidul. Nimic.

La scurt timp după, epuizată, s-a târât în pat, căzând în cele din urmă într-o stare de inconștiență, mototolind așternutul.

Le Saule Pleureur era închisă pentru prânz a doua zi, așa că Madame Mallory, epuizată, și-a permis să stea în pat mai mult decât de obicei. A crezut că o trezise gânguritul porumbelului de pe pervazul ei. Dar acesta și-a luat zborul și ea a auzit în cele din urmă strigătele, vocile ciudate, zarva care venea din stradă. S-a ridicat cu greu din pat și a traversat încăperea până la micuța fereastră a mansardei.

Și iată-i: copii indieni rufoși atârnați de ferestrele și turnulețele moșiei Dufour.

Nu prea putea să-și dea seama ce se întâmplă. Ce vedea de fapt? Mercedesuri cu motoare diesel care scoteau gaze de eșapament. Sariuri galbene și roz. O mulțime de bagaje zdrențăroase și cutii puse unele peste altele în curtea cu dale, dulapul gri de fier al mamei încă legat de plafonul ultimei mașini.

Și în mijlocul acestei curți, tatăl meu, ca un urs, care dădea din mâini și striga.

Capitolul șase

Ce început fericit! Lumière era o mare aventură – de dulapuri neexplorate, poduri și grajduri, de depozite de cherestea, patiserii și râuri cu păstrăvi departe de casă – și îmi aduc aminte de ea ca de o perioadă plină de veselie, care ne-a ajutat să uităm de numeroasele pierderi suferite. Chiar și tata redevenise, într-un final, el însuși. Munca în restaurant era centrul existenței sale și imediat a rechiziționat un birou șubred în spatele ușilor principale, îngropându-se în detaliile de recondiționare a moșiei Dufour în stilul din Bombay. În scurt timp toate holurile erau pline de meseriași locali – instalatori și tâmplari – cu ruletele și uneltele lor, bătând mereu cu ciocanul, și încă o dată febra din Bombay era recreată în acest colțișor din Franța provincială.

La o săptămână sau două după ce ne mutaserăm am văzut-o cu adevărat, pentru prima dată, pe Madame Mallory. Mă plimbam printre pietrele de mormânt din cimitirul din apropiere, fumând o țigară pe ascuns, când, din întâmplare, m-am uitat înspre Le Saule Pleureur. Imediat am zărit-o pe Madame Mallory în genunchi, aplecată asupra grădinii ei alpine, cu mănuși și o lopată în mână, fredonând de una singură. Pietrele umede din stânga ei se încălzeau în soarele surprinzător de puternic al dimineții și din ele ieșeau aburi care apoi se evaporau.

În spatele ei se aflau splendidele lespezi de granit ale Alpilor, pădurile de conifere de un verde-închis întrerupte ici și colo de pășuni și vacile robuste care pășteau. Madame Mallory smulgea cu putere buruienile, de parcă era vreo formă mulțumitoare

de terapie, și auzeam, chiar de unde mă aflam, sunetul puternic al rădăcinilor care se rupeau. Dar mai vedeam, în blândețea feței ei rotunde, că femeia era liniștită și fericită în timp ce-și îngrijea bucățica de pământ.

Chiar atunci ușa grajdului de peste drum s-a deschis cu o bufnitură. Tata și un țiglar și-au făcut dintr-odată apariția din umbra ușii și s-au deplasat cu greu spre partea din față a casei. Țiglarul a proptit scara de streașină în timp ce tata urla și mergea clătinându-se înainte și-napoi prin curte îmbrăcat într-o *kurta* pătată de transpirație la subraț; în cele din urmă atâta l-a bătut la cap cu sfaturi sâcâitoare, încât bietul țiglar s-a urcat pe scară.

— Nu, nu! țipa el. Streașina de acolo. Aia de acolo! Ești surd? *Yaar*. Aia!

Liniștea din Jura a fost spulberată. Madame Mallory, a întors brusc capul, țintuindu-l pe tata cu privirea. Își mijea ochii de sub pălăria de paie iar buzele de culoarea ficatului îi erau încleștate. Îmi dădeam seama că era și îngrozită, și ciudat de vrăjită de dimensiunile grotești și de vulgaritatea tatălui meu. Dar clipa trecuse. Mallory și-a plecat privirea și și-a scos mănușile de pânză. Clipa de liniște pe care i-o oferise grădinăritul fusese compromisă și, înșfăcând coșul, a urcat obosită scările de piatră înspre pensiune.

A descuiat ușa din față și, cu spatele spre stradă, a ezitat înainte să intre – chiar în clipa în care tata a izbucnit în niște strigăte extrem de puternice, care au bubuit în curtea din față. De unde stăteam, în lateral, am văzut expresia de pe fața ei când s-a oprit în fața ușii – buzele strânse a dezgust, chipul ei purtând o mască de dispreț glacial. Era o expresie pe care aveam s-o văd de multe ori în următorii ani în timp ce-mi croiam drumul în Franța – o expresie galică, unică, de dispreț nimicitor față de inferiori –, dar nu o să uit niciodată momentul când am văzut-o prima oară.

Apoi, bum, bubuitul ușii.

Familia mea a descoperit *pain chemin de fer* locală – grosolană, noduroasă și gustoasă –, și această pâine „feroviară“ a devenit imediat noua noastră metodă preferată de a curăța farfuria de sos. Tata și mătușa mă rugau mereu să mai cumpăr „vreo câteva“ bucăți de la *boulangerie*, iar într-o asemenea incursiune, scurtând drumul din centrul orașului – cu pâinile tari învelite în hârtie sub braț – pe aleile din spate, unde bogații negustori de ceasuri își țineau odată caii, m-am uitat din întâmplare peste un gard de piatră și stuc.

Era, mi-am dat imediat seama, partea din spate de la Le Saule Pleureur. Grădina pensiunii era destul de lungă și de mare, aproape cât un câmp, și cobora micul deal până la picioarele mele. Moșia verde era plină de meri și peri maturi și lângă gardul din spate se afla o magazie, construită din granit aspru de Lumière, unde se uscau fructe.

Crengile copacilor stăteau aplecate sub greutatea perelor Bosc mari, maronii, numai bune de cules, iar albinele de toamnă bâzâiau îmbătate în jurul fructelor pline de zahăr. Dar mai erau și straturi îngrijite, cu verdețuri în cutii acoperite cu sticlă, lângă alte straturi arcuite cu flori sălbatice și loturi cu varză, rubarbă și cartofi, toate frumos delimitate de o potecă cu dale care se plimba liniștită printre parcelele pline de rod ale grădinii.

În capătul grădinii, în colțul jilav din stânga, se afla o movilă de îngrășământ natural, în timp ce dintr-un robinet de fier și cupru în formă de nimfă gâlgâia apa, curgând într-un jgheab greu de piatră, aflat în partea dreaptă, lângă o bancă și o altă salcie bătrână și maiestuoasă.

M-am oprit. Madame Mallory era din nou în grădină, în vârful ei, chiar în locul în care aceasta o lua la vale. Stătea dreaptă la o masă lungă de lemn, iar lângă ea era o femeie care am presupus că e una dintre *sous chefs*[1], pentru că amândouă purtau jachete peste hainele albe de bucătar.

---

1 Al doilea în rang la comanda bucătăriei unui restaurant după *chef de cuisine* (în fr., în orig.).

La început nu am putut să le văd fețele, căci amândouă își țineau capul plecat în timp ce lucrau rapid și cu îndemânare la masa plină cu boluri, platouri și ustensile. Dar am văzut că Madame Mallory ținea în mână un lucru pe care l-a pus imediat într-un bol. Apoi, fără nici o pauză, și-a întins cealaltă mână și a băgat-o în lada mare care se afla între ele două, jos, pe dalele de piatră. Mallory a scos din ladă ceea ce mie mi s-a părut a fi o ciudată grenadă țepoasă. Mai târziu am aflat că era o anghinare.

Am privit-o pe celebra *chef* cum a tăiat cu multă pricepere frunzele plantei cu o foarfecă: tăieturile precise ale uneltei sale strălucitoare erau făcute astfel încât fiecare frunză colțuroasă a anghinarei să fie simetric aliniată și plăcută vederii, de parcă aranja acea legumă creată de natură. A apucat apoi una dintre lămâile care fuseseră tăiate în două și a stors din plin suc pe fiecare dintre rănile anghinarei – acolo unde ciuntise câte-o frunză. Anghinarele conțin un acid, cinarină, și acest truc simplu, după cum am învățat mai apoi, împiedică planta să se înnegrească pe la tăieturi.

Apoi Madame Mallory a folosit un cuțit greu, cu o lamă ascuțită, ca să taie partea de sus a anghinarei cu o singură mișcare hotărâtă. Preț de câteva secunde și-a ținut din nou capul aplecat ca să culeagă câteva frunze roz, crude, din centrul plantei. Luând o ustensilă nouă, a făcut niște tăieturi în interiorul legumei și a scos cu eleganță miezul ca un desiș pufos. Pe față i s-a citit mulțumirea când, în cele din urmă, a îndepărtat cu precizie de chirurg inima moale a anghinarei și a pus-o la marinat într-un bol, care era deja plin cu mieji suculenți și poroși.

Pentru mine a fost o revelație. Niciodată până atunci nu mai văzusem nici un bucătar care să se ocupe de ceva cu atâta grijă și cu așa meticulozitate de artist, mai ales de ceva atât de urât precum leguma aia.

Clopotele de la biserica Sf. Augustin au bătut de amiază. Lada era aproape goală, dar tânăra *sous chef* de lângă *chef* Mallory rămăsese în urmă față de bătrână, nefiind la fel de

rapidă precum *maîtresse*. Madame Mallory, studiind-o pe *sous chef*, i-a întins dintr-odată micul cuțit pe care ea însăși îl folosise până atunci și i-a spus blând:

— Margaret, folosește cuțitul pentru grepfrut. E un șiretlic pe care l-am învățat de la *maman*. Lama îndoită te ajută să scoți miezul mult mai ușor.

Era ceva în vocea profundă a lui Madame Mallory – nu ceva matern, nu, dar ceva care sugera un fel de *noblesse oblige* culinar și o datorie de a transmite următoarei generații tehnicile bucătăriei –, iar acea inflexiune m-a făcut să fiu brusc mai atent.

La fel de atentă a devenit și tânăra *sous chef*, care și-a ridicat capul ca să primească cu recunoștință cuțitul pentru grepfrut al lui Madame Mallory.

— *Merci, madame*, a spus ea, iar vocea ei, pe care vântul a purtat-o în jos până la mine, m-a dus cu gândul la niște fructe roșii proaspete cu smântână.

A fost prima dată când am văzut-o mai bine pe Margaret Bonnier, tăcuta *sous chef* de la Le Saule Pleureur. Era doar cu câțiva ani mai mare decât mine și părul blond, tuns simplu, bob, îi era suficient de lung cât să și-l dea după urechi, în care avea cercei de argint destul de la modă. Ochii ei închiși la culoare erau adânciți în pielea albicioasă, precum perlele înăuntrul unor obraji ca niște stridii, roșii de la vântul aspru și datorită caracteristicilor ei genetice robuste din Jura.

Am încetat să mă holbez cu nerușinare când voinicul ucenic de la Le Saule Pleureur, Marcel, și Jean-Pierre, misteriosul și chipeșul *chef de cuisine*, au ieșit împreună dintr-o parte a clădirii ca să servească masa de prânz a angajaților, care urma să fie înfulecată înainte ca restaurantul să se deschidă la prânz, în mai puțin de treizeci de minute. Din platoul pe care-l ținea Jean-Pierre se ridicau aburi – o tavă plată de inox cu fripturi și *frites*[1], în timp ce Marcel căra tacâmurile și un bol de sticlă cu salată verde și arpagic.

1 *(Pommes) frites* – cartofi pai (în fr., în orig.).

Chef Mallory i-a spus ucenicului să ducă anghinarele și inimile lor înapoi în bucătărie, iar Margaret a aranjat cu pricepere tacâmurile, șervețelele și farfuriile pe masa de lemn, pe care a mai pus pahare, un *vin rouge* și o carafă cu apă rece de fântână. Când Jean-Pierre s-a aplecat să pună platoul în mijlocul mesei, mâna subțire a lui Margaret, elegantă ca a unui pianist, dar cu cicatrice de la arsurile din bucătărie, a țâșnit și degetele ei lungi au apucat un cartof galben-auriu. A dus *frite*-ul ca un șiret la gură, i-a mușcat delicat vârful și fața i s-a luminat când a zâmbit la ceva ce tocmai spusese Jean-Pierre.

Ceasul bisericii a bătut douăsprezece și un sfert.

M-am întors ca să-mi continui drumul spre casă și spre masa de prânz în familie – carne de oaie cu sos Madras –, dar, în timp ce mă îndreptam spre moșia Dufour, inima îmi bătea cu putere și eram copleșit de ceea ce tocmai văzusem, o scenă care îmi adusese brusc în minte imagini cu mama și fripturi și *frites* și Café de Paris, amintirile din Bombay învăluindu-mă pe străzile acelui sat alpin.

Apoi, din senin, o pală de vânt s-a năpustit dinspre munte și toate acele amintiri vechi despre mama și Mama Indie au fost șterse dintr-odată, iar în locul lor am simțit ceva complet nou, vag la început, apoi tot mai intens cu fiecare pas pe care-l făceam. Ce am simțit când m-a învăluit vântul, acum mult, mult timp, a fost un dor puternic declanșat de mirosurile și imaginile mâncării franțuzești combinate cu aroma prăfuită a femeilor. Poate că era ceva înrădăcinat în copilărie, dar în acel moment s-a transformat în altceva, în ceva mai matur.

Câteva zile mai târziu, tata ne-a ordonat pe neașteptate tuturor celor din familie să ieșim în curte. Până și francezul timid pe care tata îl angajase chelner a fost forțat să iasă, ștergând agitat cu șorțul un pahar de vin în timp ce stătea între noi.

Țiglarul și Umar, cocoțați sus pe scări, deasupra noastră, trăgeau de scripeți și învârteau șuruburi cu cheile. Dintr-odată, așa cum stăteam cu gura căscată la picioarele lor, uitându-ne

în sus, o mare pancartă se ridică peste porțile de fier ale moșiei Dufour.

— Gata! a strigat Umar de pe scară.

Cuvintele MAISON MUMBAI – scrise cu litere imense, aurii, pe un fundal verde, islamic – ocupau întregul panou.

Muzică tradițională din Hindustan urla din difuzoarele improvizate, de proastă calitate, pe care unchiul Mayur le instalase în grădină. Și aia, sau cel puțin așa mi s-a spus mai târziu, a fost ultima picătură. Angajații de la Le Saule Pleureur, chiar și cei de jos, din bucătărie, au auzit țipetele de uimire care veneau din mansardă. Monsieur Leblanc a lăsat rapid receptorul telefonului din mână când Madame Mallory a zburat pe lângă ușa biroului lui de la etajul doi și a ieșit pe palier ca s-o vadă pe *maîtresse* la parter cum își caută furioasă umbrela. Lui Leblanc i-a fost imediat limpede că situația nu e deloc roz. Un fel de scut și suliță africane țineau la locul lui cocul cenușiu de la ceafa lui Mallory.

— E prea mult, Henry, a zis ea, trăgând într-un final umbrela incomodă din suport. Ai văzut pancarta? Auzi muzica aia piuitoare? *Quelle horreur! Non. Non*. Nu poate să facă așa ceva. Nu pe strada mea. Distruge ambianța! Ce-o să creadă clienții noștri?

Dar înainte ca Leblanc să poată răspunde, *chef* Mallory ieșise deja pe ușă.

Madame Mallory nu a reacționat cum s-ar fi cuvenit. Nu a trecut strada ca să vorbească direct cu tata, să încerce să ajungă la un compromis. Nu a încercat deloc să ne facă să ne simțim bine-veniți. Nu, primul ei impuls a fost să ne strivească, de parcă eram niște gândaci.

De fapt, ceea ce a făcut Madame Mallory a fost să mărșăluiască până la biroul primarului. Evident, tuturor celor din Lumière le era frică de limba ei ascuțită, așadar, deloc surprinzător, Mallory a fost imediat condusă în sala de consiliu a primăriei.

Și acolo ar fi trebuit să ne aflăm sfârșitul. Dar oamenii deștepți îl subestimau mereu pe tata. El avea mintea ascuțită, ascuțită precum un cuțit pentru fileuri. Tata bănuia că politica dintr-un orășel francez era doar puțin diferită de politica din Bombay – totul era uns de uleiul comerțului –, așadar prima lui mișcare în Lumière a fost să-i plătească fratelui primarului, un avocat, un onorariu generos. Nu era un lucru la fel de direct ca pachetele de pe dealul Malabar, dar era tot atât de eficient.

— Spune-i omului ăluia să înceteze! i-a ordonat Mallory primarului pe un ton poruncitor. Indianul ăla. Ai văzut ce face? A transformat frumosul conac Dufour într-un bistrou. Un bistrou indian! *Horrible!* Toată strada e învăluită în miros de prăjeală. Și pancarta aia? *Mais non.* Așa ceva nu e posibil!

— Și eu ce vrei să fac? a ridicat primarul din umeri.

— Închide-l!

— Monsieur Haji își deschide un restaurant în aceeași zonă cu al tău, Gertrude. Dacă-l închid pe al lui, trebuie să-l închid și pe al tău. Iar avocatul lui a obținut acordul celor din Comitetul de Planificare pentru pancartă. Deci, după cum vezi, nu pot să fac nimic. Monsieur Haji a procedat ca la carte.

— *Mais non!* Nu este posibil!

— Dar este, a continuat primarul. Nu pot să-i închid afacerea fără temei. El este în perfectă legalitate.

Se pare că replica ei de la final a fost deosebit de usturătoare.

Prima noastră întâlnire față în față cu *la grande dame* a avut loc trei zile mai târziu. Mallory se trezea la șase în fiecare dimineață. După ce lua un mic dejun constând în pere, pâine prăjită cu unt și o cafea tare, monsieur Leblanc o ducea la piețele din Lumière în Citroënul cel vechi. Puteai să-ți fixezi ceasul după ritualul lor. La 06.45, monsieur Leblanc se retrăgea cu ziarul *Le Jura* la Café Bréguet, unde unii dintre localnici stăteau la bar și sorbeau deja din primul *ballon*[1] de vin. Între timp, Mallory,

1 Pahar (în fr., în orig.).

înfășurată în ponchoul ei gri din flanelă și cu câte-un coș de răchită în fiecare mână, trecea de la o tarabă la alta, cumpărând produse proaspete pentru meniul zilei.

Era nemaipomenit s-o privești pe Mallory cum mergea cu pași apăsați, ca un cal de povară, scoțând aburi pe gură de fiecare dată când expira greoi. Comenzile voluminoase – șase iepuri, poate, sau cincizeci de kilograme de cartofi – erau livrate cu dubița la Le Saule Pleureur nu mai târziu de ora nouă și jumătate dimineața. Dar bureții galbeni și delicatele andive belgiene și poate un cornet cu sâmburi de ienupăr erau puse în coșurile care atârnau de brațele cărnoase ale lui Mallory.

În acea dimineață anume, la câteva săptămâni după ce ajunseserăm în oraș, Mallory și-a început cumpărăturile, ca de obicei, la Iten et Fils, negustorul de pește care avea magazinul cu gresie albă de pe colț, din Place Prunelle.

— Ce-i aia?

Monsieur Iten și-a mușcat colțul mustății.

— Ce?

— În spatele tău. Dă-te la o parte! Ce-i aia de acolo?

Iten s-a tras într-o parte și Madame Mallory a văzut mai bine cutia de carton de pe tejghea. Într-o secundă a știut că cleștii ce se agitau erau ai unor raci care se cățărau unii peste alții.

— Minunat, a spus Mallory. N-am mai văzut raci de luni de zile. Par proaspeți și vioi. Sunt franțuzești?

— *Non, madame*. Spanioli.

— Nu contează. Îi cumpăr.

— *Non, madame. Je regrette.*

— *Pardon?*

Iten a șters un cuțit cu prosopul.

— Îmi pare rău, Madame Mallory, dar el tocmai ce-a fost aici și… și… i-a cumpărat.

— Cine?

— Monsieur Haji. Cu fiul său.

Mallory și-a mijit ochii. Nu putea să priceapă ce-i spusese Iten.

— Indianul? El i-a cumpărat?

— *Oui, madame*.

— Hai să lămurim un lucru, Iten. De treizeci de ani, în fiecare dimineață vin la tine – și înainte de tine am venit la tatăl tău – și cumpăr cei mai buni pești ai tăi. Iar acum îmi spui că, la o oră imposibilă, un indian a venit aici și a cumpărat ceea ce tu știai că o să vreau eu? Asta îmi spui?

Monsieur Iten și-a coborât privirea în podea.

— Îmi pare rău. Dar, vedeți dumneavoastră, felul lui de a fi… El e foarte… încântător.

— Înțeleg. Atunci ce ai să-mi oferi? *Moules*[1] de ieri?

— A, *non*, *madame*, vă rog. Nu fiți așa. Știți că sunteți cea mai de preț clientă a mea. Am… am aici niște bibani minunați.

Iten s-a grăbit către răcitor și a scos o tavă de argint cu bibani dungați, fiecare de dimensiunea unei palme de copil.

— Foarte proaspeți, vedeți? Prinși în dimineața asta în lacul Vissey. Dumneavoastră pregătiți un delicios biban *almondine*[2], Madame Mallory. Mă gândeam că o să îi vreți.

Madame Mallory s-a hotărât să-l învețe minte pe bietul monsieur Iten, așa că a ieșit din magazin ca o vijelie. Încă furioasă, s-a îndreptat către piața în aer liber din centrul orașului, călcând apăsat pe covorul cauciucat format din foi de varză aruncate pe jos.

La început, Mallory a zburat printre cele două șiruri de tarabe cu legume ca o pasăre de pradă, aruncând priviri furișe peste umerii gospodinelor. Vânzătorii au văzut-o, dar știau că nu e înțelept să i se adreseze când își făcea prima rundă prin piață, dacă nu voiau să aibă parte de niște remarci usturătoare. Însă în a doua rundă îți era permis să îi vorbești și fiecare fermier încerca din răsputeri să o momească pe celebra *chef* cu produsele lui.

— *Bonjour, Madame Mallory*. Ce zi frumoasă! Mi-ați văzut perele Williams?

---

1 Midii (în fr., în orig.).

2 Cu migdale (în fr., în orig.).

— Le-am văzut, madame Picard. Nu arată prea bine.

Vânzătorul de lângă madame Picard a izbucnit în hohote de râs.

— Vă înșelați, i-a strigat madame Picard, sorbind cafea cu lapte dintr-o cană-termos. Au o aromă minunată.

Mallory s-a întors la taraba lui madame Picard, iar ceilalți vânzători și-au întors capul ca să vadă ce urmează.

— Ce-i asta, madame Picard? a izbucnit ea.

Mallory a luat para din vârful piramidei și a dezlipit abțibildul mic pe care scria WILLIAMS QUALITÉ. Sub el, o mică gaură neagră. Mallory a făcut la fel cu încă o pară și încă una.

— Și asta ce-i? Și asta?

Ceilalți vânzători râdeau, în timp ce madame Picard, roșie la față, s-a grăbit să-și reașeze perele.

— Să ascunzi găurile de vierme sub abțibilduri care atestă „calitatea". Rușinos!

Madame Mallory i-a întors spatele văduvei Picard și s-a îndreptat spre o tarabă de la capătul primului rând, unde un cuplu de bătrânei, cu părul alb și cu șorțuri asortate, semănând oarecum cu o solniță și o piperniță, stăteau în spatele tejghelei.

— *Bonjour, Madame Mallory.*

Mallory a mormăit un bună dimineața și a arătat înspre un coș cu sfere violete, cerate, aflat pe podea în spatele tarabei.

— Vreau să cumpăr toate vinetele alea.

— Îmi pare rău, madame, dar nu sunt de vânzare.

— Au fost vândute deja?

— *Oui, madame*.

Mallory a simțit că i se taie respirația.

— Indianului?

— *Oui, madame*. Acum o jumătate de oră.

— Atunci iau dovleceii.

Bătrânul părea mâhnit.

— Îmi pare rău.

Preț de câteva secunde Mallory nu a putut să se miște și nici măcar să vorbească. Dar dintr-odată, din capătul îndepărtat al

pieței din Lumière, o voce răsunătoare cu accent englezesc s-a înălțat maiestuos peste zarva generală.

Mallory și-a ridicat brusc capul în direcția vocii și, înainte ca bătrânii fermieri să-și revină, țâșnise deja printre mulțimea adunată de dimineață în piață, ținând coșurile de cumpărături în față, ca un plug de zăpadă, forțându-i pe ceilalți cumpărători să se dea din calea sa.

Tata și cu mine ne aflam la capătul pieței, unde ne târguiam pentru douăzeci și patru de vase Tupperware roșii și verzi. Vânzătorul – un polonez dur – se ținea tare pe poziții, modul în care tata aborda asemenea îndărătnicie fiind să-și strige prețul din ce în ce mai tare. Lovitura de maestru era plimbarea amenințătoare înainte și-napoi prin fața tarabei, intimidându-i pe ceilalți potențiali clienți care ar fi vrut să se apropie, o tactică pe care am văzut-o folosită cu efecte devastatoare în piețele din Bombay.

Dar în Lumière exista micul impediment al limbii. Sigura limbă străină pe care o știa tata era engleza, prin urmare eu trebuia să traduc aiurelile lui în franceza pe care-o învățasem la școală. Nu mă deranja: așa am cunoscut în cele din urmă câteva fete de vârsta mea, printre care și pe Chantal, culegătoarea de ciuperci de peste vale, care mereu avea unghiile pline de pământ negru. Însă în această situație, polonezul de cealaltă parte a tarabei nu vorbea engleză și știa doar puțină franceză, iar asta l-a protejat de atacul frontal al tatălui meu. Așa că ne aflam într-un impas. Polonezul și-a încrucișat pur și simplu mâinile la piept și a dat din cap că nu.

— Ce-i asta? a zis tata împungând un capac verde. Doar o bucată de plastic, nu? Oricine poate să facă asta.

Madame Mallory s-a proțăpit drept în calea tatei, și el a fost nevoit să se oprească brusc, silueta lui masivă aplecându-se asupra micuței femei. Am văzut că nu se aștepta deloc la așa ceva – să fie oprit de-o femeie – și s-a uitat în jos la ea cu nedumerire.

— Ce?

— Sunt vecina ta de vizavi, Madame Mallory, i-a spus într-o engleză excelentă.

Tata i-a zâmbit larg, uitând imediat de polonez și de cumplitele negocieri pentru vasele Tupperware.

— Bună, a trâmbițat. Le Saule Pleureur, *nah*? Știu. Trebuie să vii și să cunoști familia. Să vii la un ceai.

— Nu-mi place ce faci.

— Ce?

— Cu strada noastră. Nu-mi place muzica, nici pancarta. E urâtă. Atât de necioplită.

Foarte rar l-am văzut pe tata să rămână fără replică, dar la acea remarcă arăta de parcă cineva l-ar fi lovit cu putere în stomac.

— E de prost-gust, a continuat Mallory, îndepărtându-și o scamă imaginară de pe mânecă. Trebuie s-o dai jos. Astfel de lucruri sunt acceptabile în India, dar nu aici.

L-a privit direct în față și l-a împuns cu degetul în piept.

— Și încă un lucru. În Lumière există tradiția ca Madame Mallory să fie prima care își alege dimineața produsele. Asta se întâmplă de decenii. Fiind străin, îmi imaginez că nu aveai de unde să știi asta, dar acum te-am informat.

I-a zâmbit glacial tatei.

— Este foarte important ca nou-veniții să pornească cu dreptul, nu crezi?

Tata s-a încruntat, era aproape vânăt la față, dar eu îl cunoșteam atât de bine, încât îmi dădeam seama – din colțurile ochilor lăsate în jos – că nu era furios, ci profund jignit. M-am dus lângă el.

— Cin' te crezi?

— Ți-am spus. Sunt Madame Mallory.

— Iar eu sunt Abbas Haji, cel mai cunoscut patron de restaurant din Bombay! a zis tata înălțându-și capul și lovindu-și pieptul.

— Pffaaa! Aici suntem în Franța. Nu ne interesează curry-urile voastre!

Între timp, o mică mulțime se adunase în jurul lui Madame Mallory și al tatei. Monsieur Leblanc și-a făcut loc până în mijlocul ringului.

— Gertrude, i-a spus cu asprime. Hai să mergem!

A tras-o de cot.

— Hai, acum. Ajunge.

— Cin' te crezi? a repetat tata făcând un pas în față. Ce-i cu vorbitu' ăsta la persoana a treia, ca o *maharani*? Cine ești tu? Dumnezeu ți-a dat drept la cele mai bune bucăți de carne și pește din Jura? *Nah?* O, atunci poate că oraș e al tău. *Yaar?* De asta ai drept la produse proaspete în fiecare dimineață? Sau poate că ești vreo *memsahib*[1] mare și tare și toți fermierii îți aparțin?

Tata și-a împins burta enormă înspre Madame Mallory și aceasta a fost nevoită să facă un pas în spate, cu o expresie de neîncredere pe față.

— Cum îți permiți să-mi vorbești atât de impertinent?

— Spuneți-mi, le-a strigat privitorilor, fermele, cirezile și legumele voastre îi aparțin acestei femei, sau le vindeți celui care oferă mai mult?

Și-a lovit palmele una de alta.

— Plătesc cu banii jos. Pe loc.

Mulțimea a icnit. Asta chiar înțelegeau.

Mallory s-a întors brusc cu spatele la tata și și-a pus o pereche de mănuși negre de piele.

— *Un chien méchant*, a spus sec.

Mulțimea a râs.

— Ce a zis? mi-a strigat tata. Ce?

— Cred că te-a numit câine turbat.

Ce a urmat va rămâne pentru totdeauna întipărit în mintea mea. Mulțimea s-a dat la o parte ca să le facă loc lui Madame Mallory și lui monsieur Leblanc care plecau, dar tata – sprinten

---

1 Termen de adresare politicos folosit în India colonială pentru femeile europene.

pentru un bărbat de dimensiunile lui – a alergat repede după ei și și-a apropiat fața de urechea femeii, care se retrăgea.

— Ham-ham! Uf! Uf!

Mallory și-a tras brusc capul.

— Termină!

— Ham-ham! Uf.

— Termină! Termină… om odios ce ești!

— Grrrrr! Ham-ham!

Mallory și-a acoperit urechile cu mâinile.

Iar apoi a luat-o la fugă.

Sătenii, care n-o văzuseră niciodată pe Madame Mallory ridiculizată, s-au pus pe râs, iar tata s-a întors și li s-a alăturat bucuros, uitându-se cum bătrâna și monsieur Leblanc dispăreau în spatele Banque Nationale de Paris de pe colț.

Trebuia să ne fi dat seama atunci ce necazuri ne așteptau.

— Trăncănea ca o nebună, ne-a informat mătușa când am ajuns acasă. Trânti ușa mașinii. Poc!

Iar în următoarele zile, de câte ori mă uitam la ce se întâmplă peste drum, am văzut mai mereu un nas ascuțit lipit de geamul aburit.

Se apropia ziua deschiderii restaurantului Maison Mumbai. Camioane intrau cu spatele în curtea Dufour: mesele au fost aduse din Lyon, vesela din Chamonix, meniurile de plastic din Paris. Într-o zi, un elefant de lemn, înalt până la șold și cu trompa ridicată, m-a întâmpinat la intrarea în restaurant. O narghilea a fost pusă în colțul vestibulului și bolurile de alamă de pe măsuțe au fost umplute cu trandafiri de plastic cumpărați de la magazinul universal din localitate.

Între timp, tâmplarii transformaseră cele trei camere de primire în sala de mese a restaurantului și pe pereții lambrisați cu tec tata pusese postere cu fluviul Gange, Taj Mahalul și cu plantațiile de ceai din Kerala. Pe un perete un artizan local a realizat o pictură murală cu o scenă de viață indiană – surprinzător –, o țărancă scoțând apă dintr-o fântână. Și toată ziua

cât lucram, *geet*-uri și gazeluri – baladele urdu melodioase și poemele de dragoste tradiționale – răsunau din difuzoarele de pe pereți.

Tata era din nou Marele Abbas. Mai multe zile a lucrat împreună cu fratele meu mai mare la designul reclamei care urma să apară în ziarele locale. Într-un final au ales designul de compromis din carnețelul cu mâzgăleli în cerneală și l-au dus la biroul *Le Jura* din Clairvaux-les-Lacs. Silueta unui elefant cu trompa ridicată – de obicei între paginile de sport și cele cu programe TV – umplea o pagină întreagă din ziar. În bula care ieșea din gura elefantului scria că toți cei care vor veni la deschiderea restaurantului Maison Mumbai vor primi o carafă de vin din partea casei. Reclama a apărut în *Le Jura* trei weekenduri la rând. Sloganul restaurantului: „*Maison Mumbai – la culture indienne en Lumière*".

Iar eu, la cei optsprezece ani ai mei, mi-am urmat în cele din urmă chemarea. A fost ideea lui tata să lucrez la bucătărie. Ammi pur și simplu nu era în stare să servească o sută de oameni o dată, iar mătușa mea era singura femeie din toată India care nu știa să gătească. Nici măcar un *bhaji* de ceapă nu știa să facă. Dar eu m-am blocat, căci mi se făcuse dintr-odată frică de destinul meu.

— Sunt băiat! am strigat. Pune-o pe Mehtab să gătească!

Tata mi-a tras una după ceafă.

— Ea are altele de făcut! a urlat. Tu ai petrecut mai mult timp în bucătărie cu Ammi și Bappu ca oricine altcineva. Nu-ți face griji. Doar ai emoții, *yaar*. O să te ajutăm.

Și astfel am ajuns să-mi petrec zilele în fum și în aburii oalelor zornăitoare. Timid, susținută de discuțiile constante cu sora și cu tatăl meu, o viziune brută a meniului meu a început să se formeze. Am repetat iar și iar până am fost sigur: creier de oaie umplut cu *chutney*, acoperit cu ou și prăjit în *tawa*; pui cu *masala* de scorțișoară și vită gătită cu oțet și condimente. Ca garnituri am ales pâinici din făină de orez și brânză de vaci fiartă cu cimbrișor. Ca aperitiv, preferata mea: piftie.

Roata vieții se învârtea. Ammi pierdea constant controlul, iar eu îl câștigam la fel de constant. Demența pusese cu totul stăpânire pe ea. Ocazionalele scene stranii la care fuseserăm martori în Londra deveniseră ceva obișnuit, iar ea pendula între aceste stări mintale fragile și doar rareori redevenea ea însăși, în momentele de luciditate. Îmi aduc aminte cum se uita peste umărul meu, cum îmi dădea sfaturi folositoare despre cum să extrag savoarea puternică din cardamom, semănând foarte mult cu cea din zilele bune de pe Napean Sea Road. Câteva clipe mai târziu însă, făcea spume la gură și mă blestema de parcă eram cel mai mare dușman al ei. Mi se frângea inima. Dar, având în vedere că restaurantul urma să se deschidă foarte curând, nu-mi permiteam să mă îngrijorez prea mult în privința ei, în schimb mă îngropam în *kadai*-uri.

Dar aveam parte și de scene. Obsesia lui Ammi se manifesta de multe ori în legătură cu *daal*-ul, tocana cu năut, mâncarea indiană de bază pe care o pregăteam în bucătărie, și ne certam deseori pe tema asta. Într-o zi, în timp ce mă pregăteam pentru marea deschidere, am călit un amestec aromatic de ceapă, usturoi și *daal*. Ammi a venit lângă mine și m-a plesnit tare de tot peste mână cu o lingură.

— Noi, Haji, nu gătim așa, a zis ea, schimonosindu-se ca un indian. Fă cum îți zic eu!

— Nu, am răspuns pe un ton ferm. Eu adaug o roșie la sfârșit. Când se coace, dă un pic de gust *daal*-ului și o culoare frumoasă.

Ammi s-a strâmbat cu dezgust și m-a plesnit din nou cu lingura, de data asta, în cap. Dar tata îmi făcea semne din spatele bătrânei și aprobarea lui mi-a întărit încrederea în mine. Mi-am frecat ceafa, care încă mă durea din cauza loviturii, și apoi am condus-o cu blândețe înspre ușă și afară din bucătărie.

— Ammi, te rog să pleci! Revin-o când poți să te controlezi. Trebuie să mă pregătesc pentru deschidere. Înțelegi?

La scurt timp mi-am scos șorțul și am plecat în oraș, pe jos, cu unchiul Mayur; eram doar un tânăr care dorea cu disperare

să ia o pauză de la întreaga tensiune a deschiderii. Era dimineața târziu și Mehtab ne trimisese să căutăm provizii, detergent de rufe și bureți de sârmă cu care să frecăm oalele și tigăile.

Când ne-am întors din oraș, încărcați cu pungi de la Carrefourul local, unchiul Mayur s-a strâmbat și a plescăit, arătând cu capul înspre Le Saule Pleureur.

Un tânăr fermier încerca să ducă un porc enorm în dosul restaurantului, trăgându-l de o sfoară legată de cercelul din rât. Cred că porcul avea peste 200 de kilograme. Mallory, Leblanc și ceilalți angajați păreau foarte serviabili: se agitau, în spate, cu găleți de apă și cuțite, au întins mai multe scânduri mari și au frecat masa de pe vârful dealului. Fornăind, porcul s-a urcat cu un zdrăngănit pe scânduri, ca să ajungă la vasul cu urzici și cartofi, plasat cu atenție într-un loc strategic, sub un castan masiv. Am observat că de crengi atârna un sistem complicat de scripeți.

Preotul parohiei Sf. Augustin a citit din Biblie, a stropit porcul, pământul și scândurile cu apă sfințită, în timp ce buzele i se mișcau necontenit într-o rugăciune șoptită. Și primarul era acolo, stând alături de măcelarul din localitate, care își pregătea cuțitele pe o piatră de ascuțit.

Îmi amintesc că primarul din Lumière își dăduse pălăria jos, în semn de respect, și, din cauza vântului aspru, pieptănătura elaborată, care îi acoperea chelia, i s-a stricat și șuvițele de păr au început să-i fluture ridicol pe lângă cap. Și îmi aduc aminte de imaginea grotescă a primarului și a părului său care dansa în timp ce măcelarul a scos un pistol din șorț, s-a dus lângă porc și, cu un glonț în cap, l-a trimis pe lumea cealaltă.

Au urmat un guițat, o defecație și o bufnitură atunci când picioarele porcului s-au înmuiat și a căzut cu toată greutatea pe scânduri. În aceeași clipă, Leblanc și trei dintre ceilalți bărbați au tras de scripeți, au ridicat scândurile și le-au îndreptat spre masa curățată, chiar dacă porcul încă se zvârcolea nebunește, dând din picioare.

— Creștini, a pufăit disprețuitor unchiul Mayur. Hai să mergem.

Dar n-am putut să ne mișcăm, nu când tăiau gâtul porcului și litri de sânge țâșneau din despicătură, lichidul roșiatic scurgându-se într-o găleată mare de plastic. Și o să-mi aduc mereu aminte cum Madame Mallory s-a spălat pe brațe la cișmeaua de afară, apoi a șters sângele cu antebrațele, în timp ce *sous chef*-ul a adăugat oțet în găleată, ca să nu se coaguleze sângele. Cum mai apoi au adăugat, în găleată, praz, mere și pătrunjel – fierte înainte – și smântână proaspătă, apoi au umplut mațele cu pasta îngroșată. Și îmi amintesc de mirosurile pe care vântul le-a adus până la noi, atât de pline de sânge și moarte și fecale, și cum au frecat picioarele porcului până le-au curățat, cum au împrăștiat paie în jurul lui și l-au pârjolit. Îmi amintesc tot: cum cei trei l-au tranșat pe parcursul zilei, măcelarul, Mallory și *sous chef*-ul luând din când în când câteva înghițituri de vin alb, ciopârțind în continuare hălcile calde de carne însângerată, aburindă. Și cum acest măcel public a continuat a doua zi, ținând aproape tot weekendul. Cum au turnat sare și piper peste spata porcului și apoi au umplut mațele cu carnea tocată și au făcut *saucissons*[1], pe care i-au pus la uscat în magazia din spate, unde pere, mere și prune erau depozitate pe rafturi de lemn, în funcție de mărime.

— Dezgustător, a șuierat unchiul Mayur. Mâncători de porc!

M-am găsit în imposibilitatea de a mărturisi ce credeam de fapt. Că era unul dintre cele mai frumoase lucruri pe care le văzusem. Că puține lucruri îmi vorbeau cu atâta elocvență despre planeta noastră, de unde venim și încotro ne îndreptăm. Mai mult decât atât, cum puteam să-i spun că în secret îmi doream cu ardoare să fac parte din acel iad în care se măcelăreau porci?

1 O specialitate de salam (în fr., în orig.).

Capitolul șapte

— Aiee, Abbas. Ghici cine rezervat masă? Femeia de peste drum. Masă pentru doi.

Mătușa stătea în spatele biroului antic de la intrarea principală și nota rezervările, scriindu-le cu grijă într-un registru negru. Tata a strigat:

— *Nah?* Auzi, Hassan? Bătrâna de peste drum vine să încerce mâncărurile noastre!

Chiar atunci, ținându-se de balustradă, Ammi a coborât scările, complet zăpăcită. Mătușa închisese registrul și se examina într-o oglindă de buzunar.

— Încetează să te mai privești, îngâmfato! a țipat Ammi. Când se însoară Hassan? Eu cu ce mă îmbrac? Cine mi-a luat lucrurile?

Au dus-o jos la bucătărie și i-au dat ceva ușor de făcut – uneori asta o ajuta. Evident, Ammi era ultima persoană de care aveam nevoie în bucătărie; fiind ziua deschiderii, deja era o nebunie de nedescris. Eram îngrozitor de agitat și tocmai ce aruncasem în vase cubulețe de carne de miel și bame, pusesem zeamă de lămâie, adăugasem niște anason stelat și cardamom și storsesem un grepfrut. Și adăugasem și mazăre verde. Bucătăria era o nebunie de oale care fierbeau, aburi iuți și țipete nervoase.

Mehtab mă ajuta, evident – tăia ceapa, într-un colț –, dar fie izbucnea în plâns, fie râdea necontrolat. Iar tata mă înnebunea cum se plimba agitat înainte și-napoi, prin fața mașinii de gătit, unde sosurile care fierbeau împroșcau așa de tare încât stropeau podeaua.

— Ce? a zis bunica. De ce sunt aici? Eu ce fac?

— E-n regulă, Ammi. Tu speli…

— Eu spăl vasele?

— Nu, nu. Perele. Vreau să speli perele.

Iar apoi capetele cu păr creț ale lui Arash și Mukhtar au apărut între ușile batante. Nemernicii mici!

— Hassan e fată! au cântat. Hassan e fată!

— Măgarilor, dacă-l mai deranjați pe fratele vostru, la noapte dormiți în garaj! le-a strigat tata.

Mătușa a dat buzna în bucătărie.

— E plin! E plin! Toate mesele sunt rezervate!

Tata, cu ochii plini de emoție, m-a apucat de umeri și m-a întors ca să-l privesc în față.

— Fă-ne mândri, Hassan! a zis cu o voce tremurândă. Nu uita, ești un Haji.

— Da, tată.

Evident, cu toții ne gândeam la mama. Dar nu era timp de sentimentalisme, așa că m-am întors rapid la tigaie, ca să sotez păstăi de vanilie cu bureți galbeni.

Între timp, peste drum, în bucătăria de la Le Saule Pleureur, Madame Mallory stătea la masa ei de lucru din inox, impecabilă și examina *hors-d'œuvres*: carpaccio de știucă și fricase de scoici de apă dulce. În spatele ei, ajutoarele pregăteau tăcut, rapid, mâncărurile din acea seară: cuțitele răpăiau, carnea se prăjea la grătar, ustensilele de metal hârșâiau și saboții de lemn bocăneau încontinuu pe podele.

Mallory nu îngăduia ca vreun fel de mâncare să fie dus în sala de mese fără acordul ei explicit, iar acum verifica dacă scoicile din fața ei erau calde, testându-le cu încheietura unui deget; înmuiase și o lingură în sosul de trufe și sparanghel al carpaccio-ului. Nici prea sărat, nici prea acru. A dat aprobator din cap și a înmuiat un prosopel într-un bol cu apă de lângă ea, ștergând cu grijă amprentele și petele de sos de pe marginea farfuriilor.

— Comanda pentru masa șase! a strigat.

Pentru Mallory totul trebuia să fie clar, transparent, sub control. Un ospătar ce stătea în fața panoului – care conținea un plan în miniatură al meselor din restaurant – a bifat cu o cariocă albastră, sub căsuța cu felul întâi, masa șase. Cu ajutorul panoului de pe perete, Mallory știa, dintr-o aruncătură de ochi, cine în ce stadiu al mesei era și unde.

— Grăbește-te, se răcesc scoicile!

— *Oui, madame.*

Ospătarul a mers de cealaltă parte a mesei de lucru și a pus farfuriile pe o tavă acoperită cu un șervet din olandă. A acoperit scoicile aburinde cu un capac de argint, și-a îndoit genunchii și într-o secundă avea totul în mâini și ieșise deja pe ușile batante dintr-o singură mișcare grațioasă.

Madame Mallory, terminând comanda pentru masa șase, s-a uitat la ceasul ei de aur.

— Jean-Pierre! a strigat peste zarva din bucătărie. Înlocuiește-mă! Două comenzi pentru rață. Masa unsprezece.

Mallory și-a desfăcut șorțul, și-a privit părul în oglindă și apoi a ieșit pe ușile batante. *Le comte* de Nancy Selière era la locul lui obișnuit, de lângă fereastra boltită. Bancherul gurmand venea în fiecare an, în acea perioadă, din Paris și stătea două săptămâni. Un client bun – mereu lua apartamentul 9 și meniul complet –, iar Madame Mallory, depășindu-și timiditatea, l-a salutat cu căldură și din suflet când acesta și-a ridica privirea din meniu.

Numaidecât lui Mallory i s-a părut că aristocratul era mai melancolic decât de obicei, întristat de neliniștile vârstei de mijloc, dar poate era din cauză că de obicei venea la Le Saule Pleureur însoțit de o femeie mult mai tânără decât el. Anul acela gurmandul era singur.

Tabloul preferat al lui Mallory, o pictură în ulei din secolul al XIX-lea înfățișând piața de pește din Marseille, se afla într-o parte a contelui, și ea a îndreptat discret sursa de lumină a

tabloului, după ce un alt client o atinsese și o strâmbase puțin când se așezase la masă. Un ospătar cu nasturi de aur și mănuși de bumbac a apărut ca prin minune lângă ei, ducând pe umeri un coș cu diverse tipuri de pâine de casă.

— Recent am creat această pâine din făină grișată, cu spanac și morcovi, l-a informat Madame Mallory pe conte, arătând cu un clește de argint spre o chiflă enormă.

— E puțin dulce. Merge de minune cu *terrine de foie gras*[1], la rece, din seara asta, servit cu *gelée*[2] de trufe albe și vin de Porto.

— A, doamna mea, ce decizii dureroase mă forțați să iau! a zis *le comte* de Nancy, zâmbind ghiduș.

Mallory i-a urat *bon appétit* și și-a continuat drumul prin sala de mese, înclinând capul înspre clienții cunoscuți, îndreptând un lujer din aranjamentul central de orhidee, oprindu-se brusc să-i șoptească furioasă la ureche ospătarului care se ocupa de vinuri că avea o pată roșie pe mânecă și ordonându-i să-și schimbe tunica.

— *Immédiatement*, a șuierat ea. N-ar trebui să-ți spun eu asta!

La recepție, monsieur Leblanc și asistenta lui, Sophie, le luau hainele nou-veniților – parizieni care-și petreceau weekendul departe de capitală –, iar Mallory a așteptat discret într-o parte până când Leblanc a scăpat de îndatoriri.

— Hai să terminăm odată cu asta, i-a spus. Iar tu, Sophie, vezi că se aude un pic prea tare muzica lui Satie. Dă-o mai încet. Ar trebui să se audă încet de tot, în surdină.

Noaptea era neagră precum un *boudin noir*[3], iar stelele, îmi aduc aminte, mi se păreau niște cheaguri de grăsime din sângerete. Bufnițele țipau dintre ramurile teiului și ale castanului, iar trunchiurile mestecenilor păreau a fi, la lumina lunii, niște bare groase de argint.

---

1 Ruladă cu pate de ficat de gâscă/rață (în fr., în orig.).

2 Aspic (în fr., în orig.).

3 Sângerete (în fr., în orig.).

Dar strada noastră nu era chiar atât de tăcută: ferestrele conacului Dufour erau puternic luminate, dinăuntru se auzea flecăreala festivă a clienților care soseau și afară se simțea mirosul mângâietor al fumului de mesteacăn, purtat de vânt prin noapte.

Când Madame Mallory și monsieur Leblanc au străbătut scurta distanța dintre restaurantele noastre, croindu-și drum prin noaptea întunecoasă, restaurantul nostru era deja pe jumătate plin și mașini sosite de peste tot din regiune blocau strada. Cei doi au stat la rând în fața ușii de la Maison Mumbai, chiar în spatele familiei de șase persoane a lui monsieur Iten.

Silueta enormă a tatei a apărut în cadrul scăldat în lumină al ușii: trupul lui masiv era înghesuit într-o *kurta* de borangic, pieptul și sfârcurile îi erau turtite neatractiv de materialul lucios, de culoarea bronzului.

— Bună seara! a bubuit. Bine ați venit, monsieur Iten. Și familia dumneavoastră încântătoare. Dar ce băieți frumoși aveți, madame Iten! Haideți, aduceți-i înăuntru pe ștrengari! Avem o masă minunată pentru dumneavoastră, aproape de grădină. O să vă conducă sora mea.

Tata a făcut iar un pas în față, după ce au intrat ceilalți, ca să se uite în josul scărilor de piatră la formele neclare din noapte.

— Aaa, a zis tata după ce i-a recunoscut într-un final pe Mallory și pe Leblanc. Vecinii noștri. Bună seara. Bună seara. Intrați.

Fără o vorbă, tata s-a întors și a început să se bălăngăne încet, în papucii albi, de-a lungul restaurantului.

— Toate mesele sunt rezervate! a strigat peste zarva din restaurantul aglomerat.

Au trecut pe lângă trandafirii de plastic, pe lângă posterele cu Air India și pe lângă elefantul cu trompa ridicată, și Mallory și-a strâns mai bine șalul pe umeri, într-un gest protector.

Tata a aruncat două meniuri de plastic pe o masă pentru două persoane. Suresh Wadkar și Hariharan se tânguiau în urdu din difuzoarele de deasupra, iar pereții au vibrat de-a

dreptul când *sarangi*[1]-ul și *tabla*[2] au izbucnit la un pasaj deosebit de pasional.

— O masă foarte bună! a strigat tata ca să acopere muzica.

Monsieur Leblanc a tras rapid scaunul pentru Madame Mallory, sperând să evite o remarcă acidă.

— Da, monsieur Haji, se vede, a zis. Vă mulțumim mult. Felicitări pentru deschidere! Vă dorim mult succes!

— Mulțumesc, mulțumesc. Fiți bine-veniți!

Madame Mallory a închis ochii îngrozită când tata a urlat „Zainab" cu atâta putere, încât unii clienți au tresărit speriați. Sora mea în vârstă de șapte ani s-a îndreptat ascultătoare spre masa lui Madame Mallory, cu un buchet de panseluțe în mână. Zainab purta o rochie simplă, albă, și până și Madame Mallory a trebuit să recunoască că pielea ei de culoarea scorțișoarei arăta minunat în lumină, în contrast cu bumbacul curat. Zainab i-a dat florile lui Madame Mallory și și-a ațintit timidă privirea în podea.

— Bine ați venit la Maison Mumbai, a zis încet.

Tata radia, iar Mallory s-a aplecat și a mângâiat-o pe Zainab pe cap, care fusese uns recent cu una dintre tincturile pentru păr ale lui Mehtab.

— *Charmant*, a zis înțepată Mallory, ștergându-se pe mână sub masă, de șervetul de olandă de pe genunchi.

Și-a îndreptat atenția din nou asupra tatei.

— Ajută-ne, monsieur Haji, i-a spus arătând spre meniu. Nu ne pricepem mai deloc la mâncărurile voastre. Comandă tu pentru noi. Adu-ne specialitățile casei.

Tata a mormăit și a trântit o sticlă cu *vin rouge* pe masă.

— Din partea casei, le-a zis.

Madame Mallory știa prea bine marca. Era singurul vin cu adevărat rău din toată valea.

— *Non*, a zis. *Merci*. Nu pentru noi. Voi ce beți de obicei?

---

1 Instrument cu coarde, tipic indian, la care se cântă cu arcușul.

2 Tobă mică, la care se cântă cu mâna.

— Bere, a răspuns tata.

— Bere?

— Bere Kingfisher.

— Atunci adu-ne două beri.

Eu pregăteam făină de mălai și coriandru pe *tawa* când tata s-a întors bălăngănindu-se în bucătărie și mi-a transmis cu dispreț comanda lor. Când i-am văzut obrajii aprinși, mi-am dat seama că îi crește tensiunea, și l-am avertizat să se liniștească, făcându-i un semn cu degetul.

— Omoară-i, a zis. Pur și simplu omoară-i.

Restaurantul clocotea de viață și fără îndoială că Madame Mallory a fost surprinsă să vadă că atâția localnici din Lumière veniseră să ne ajute să sărbătorim deschiderea. Madame Picard, vânzătoarea de fructe, cu o prietenă, s-au îmbătat cu vinul casei; primarul, venit cu toată familia, chiar și cu fratele său, avocatul, zicea cu voce tare bancuri de prost-gust la masa din colț. În timp ce se uita cu atenție prin încăpere, unchiul Mayur a mers clătinându-se până la masa lui Mallory și, cu un fâsâit, le-a deschis sticlele de bere.

Mukhtar și Arash, frații mei mai mici, au apărut dintr-odată urlând printre mese, până când unchiul l-a prins pe Arash de ceafă și l-a urecheat. Țipătul lui a spintecat restaurantul. Și, la scurt timp după, Ammi a ieșit din bucătărie, enervată pe toți oamenii din casa ei, a mers țintă la masa din colț și l-a ciupit tare pe primar. Omul a fost destul de surprins – de fapt, a și înjurat – iar tata s-a grăbit să-și ceară scuze și să-i explice boala lui Ammi.

Dar a fost în regulă. Primele feluri de mâncare au apărut din bucătărie, platourile zdrăngănind în mâinile lipsite de experiență ale tânărului ospătar francez; s-au auzit multe sunete admirative când tăvile metalice, aburinde și bolborosind, au trecut prin sala de mese. Primarul și-a recăpătat buna dispoziție când un platou cu *samosa* cu creveți și încă o sticlă de vin au fost aduse la masa lui – din partea casei. Și chiar atunci Madame Mallory s-a ridi-

cat brusc în picioare și și-a croit drum spre partea din spate a restaurantului.

Iată-mă cu spatele la ușa bucătăriei, cu mâinile și antebrațele pătate de un amestec de praf de chili și grăsime. Am presărat *garam masala* peste o oală cu carne de oaie. Un vas cu unt clarificat a explodat pe masa de lucru și, destul de încântat, i-am spus lui Mehtab să ia cu lingura untul care se prelinsese – și care între timp se întărise și se amestecase cu coji de ceapă, sare vărsată și șofran – și să-l pună într-o tigaie.

— Nu-l irosi. Nu-i nimic. Încă are gust bun.

M-am uitat înspre ușă.

Nu pot să descriu senzația care m-a făcut să mă întorc atât de brusc, de parcă o energie negativă extrem de puternică era în spatele meu, împingându-mă înainte.

Dar prin geamul ușii nu se vedea nimeni.

Madame Mallory a văzut ce voia să vadă și s-a întors în restaurant, unde s-a așezat pe locul ei, vizavi de Leblanc. A sorbit din bere și și-a imaginat, cu satisfacție, cum decurgeau lucrurile în restaurantul ei de peste drum.

Orchestrații de-ale lui Stravinsky se auzeau în surdină. Efectul dramatic pe care-l produceau capacele de argint ca niște domuri când erau ridicate simultan de pe mâncărurile delicioase. Sorbiturile cuviincioase de *bouillabaisse*. Miresmele bogate de orhidee și de purcel copt. Precizie, perfecțiune, organizare.

— Pentru Le Saule Pleureur, a zis Mallory, ridicându-și paharul cu bere înspre monsieur Leblanc.

Tânărul nostru ospătar, plin de coșuri, le-a adus mâncarea. Mi-e teamă că nu avea prea multă experiență și pur și simplu le-a trântit oalele pe masă. Într-un vas era tocană de pește din Goa, groasă și lipicioasă. Pui *tikka* – marinat cu condimente roz și lămâie, apoi prăjit la gril până când marginile i s-au înnegrit și s-au răsucit. O frigăruie cu ficat de miel marinat în iaurt, peste care presărasem semințe de pin crocante, de-abia încăpea pe farfuria ciobită. Ciupercile care îngroșau o *masala*

păreau niște umflături neidentificabile sub stratul uleios de *tarka*[1], care plutea deasupra mâncării. Mai era și un vas de alamă cu bame și roșii și bucăți de conopidă, toate, recunosc, într-un sos maro, deloc atrăgător. Într-un bol de ceramică se afla un morman pufos de orez gălbui, iar înăuntru, îngropate sub boabele de basmati, câteva foi de dafin aromate. Apoi au urmat o grămadă de garnituri: morcovi murați, iaurt răcoros cu castraveți, lipii cu usturoi, cu pete de arsuri.

— Ce de mâncare! a zis Mallory. Sper că nu e prea picantă. Singura dată când am mai încercat mâncare indiană, la Paris, a fost îngrozitor. Am avut arsuri la stomac două zile.

Dar mirosurile din restaurant îi treziseră foamea, la fel și lui monsieur Leblanc, așa că și-au pus în farfurii orez, pește, conopidă și ficat crocant.

— N-o să-ți vină să crezi ce am văzut în bucătărie.

Mallory a înghițit o îmbucătură de iaurt cu orez, bame și pește.

— În curând o să vină inspectorii de la Sănătate Publică. Băiatul a vărsat…

Dar Mallory nu și-a terminat propoziția. S-a uitat în farfurie, încruntată. A mai luat o îmbucătură, a mestecat pe îndelete, lăsând aromele să-i învăluie senzual limba. Mâna i-a țâșnit peste masă și și-a înfipt degetele în antebrațul lui monsieur Leblanc.

— Gertrude, ce s-a întâmplat? Doamne Dumnezeule! Arăți îngrozitor. Ce e? Prea picant?

Madame Mallory tremura și dădea din cap, nevenindu-i să creadă.

A mai luat încă o îmbucătură. Dar atunci orice urmă de îndoială, orice licăr de speranță s-a stins și a rămas doar adevărul îngrozitor.

Era acolo.

Madame Mallory și-a scăpat furculița cu un zornăit.

---

1 *Tarka* este ulei încins în care se adaugă condimente. Amestecul rezultat, foarte aromat, se încorporează în diverse feluri de mâncare.

— *Ah, non, non, non*, a gemut.

— Pentru numele lui Dumnezeu, Gertrude, zi-mi care-i problema! Mă sperii!

Monsieur Leblanc nu mai văzuse niciodată o privire atât de terifiantă. I se părea că se uită la o persoană care și-a pierdut rațiunea de a trăi.

— Îl are, a șuierat. Îl are.

— Ce? Ce are el? Cine are ce?

— Băiatul, a murmurat. Băiatul are ceea ce… O, ce nedreaptă e viața!

Mallory și-a dus șervetul la gură ca să-și înăbușe vaietele involuntare.

— Oh! Oh!

Clienții de la celelalte mese s-au întors ca să se uite la Madame Mallory și aceasta și-a dat brusc seama că era în centrul atenției. Adunându-și puterile, s-a îndreptat de spate, și-a pipăit cocul în timp ce pe față îi trona un zâmbet înghețat. Ceilalți și-au întors încet capetele spre mâncarea lor.

— N-ai gustat? a șoptit Mallory.

Ochii îi străluceau atât de tare, de parcă luase foc pe dinăuntru de la ardeiul roșu și de la curry.

— Neprelucrat, da, dar există. Ascuns sub tot focul ăsta, scos la iveală de iaurtul răcoros. Da, există, clar există. Se simte în punctul și contrapunctul gusturilor.

Monsieur Leblanc și-a trântit șervetul pe masă.

— Gertrude, despre ce, Doamne, tot vorbești? Spune odată clar!

Dar, spre marea lui mirare, Madame Mallory și-a aplecat capul și a început să plângă în șervet. Niciodată până atunci – niciodată în treizeci și patru de ani, de când erau parteneri – n-o văzuse plângând. Darămite în public!

— Talent, a zis ea cu vocea înăbușită de șervet. Talent care nu poate fi învățat. Indianul ăla adolescent, slăbănog are acel ceva misterios pe care doar un *chef* o dată la o generație îl are.

Este unul dintre oamenii care pur și simplu se nasc *chef*. Este *un artist*. Un *mare artist*.

Neputând să se mai controleze, Madame Mallory a început să plângă cu hohote adevărate, iar gâfâiturile ei dureroase au umplut restaurantul și i-au făcut pe toți cei prezenți să amuțească.

Tata a alergat la ea.

— Ce-i? Ce-i cu ea? Prea picant?

Monsieur Leblanc și-a cerut scuze, a plătit nota, a ridicat-o de coate pe Madame Mallory care parcă înnebunise și aproape că a târât-o pe femeia care continua să plângă înapoi peste drum, în restaurantul ei.

Câinele de la biserică a urlat.

— *Non, non*, s-a văitat ea. Nu pot să-i las pe clienți să mă vadă în halul ăsta.

Leblanc a reușit s-o ducă în spatele restaurantului și s-o urce pe scara în spirală a servitorilor până în apartamentul ei de la mansardă, unde biata femeie s-a prăbușit pe canapea.

— Lasă-mă…

— Eu sunt jos dacă ai nevoie…

— Ieși! Ieși! Nu înțelegi. Nimeni nu înțelege.

— Cum vrei, Gertrude, a zis el încet. Noapte bună.

A închis ușa cu grijă. Totuși, în camera întunecată, lui Mallory i s-a făcut brusc dor de prezența binevoitoare a lui Leblanc și s-a întors înspre ușa închisă, cu gura căscată. Dar era prea târziu. Leblanc nu mai era acolo. Iar bătrâna, singură, și-a băgat fața în canapea și a plâns ca o adolescentă.

Mallory a dormit prost în acea noapte fatidică a deschiderii restaurantului Maison Mumbai, zbătându-se în pat ca un pește pe uscat. În somn îi apăreau montaje înfiorătoare cu oale de alamă în care o mâncare misterios de delicioasă se fierbea la foc mic. Era, și-a dat seama cu un icnet, mult căutata Supă a Vieții și trebuia neapărat să-i afle rețeta. Dar, indiferent cât se rotea în jurul ei, cât încerca să prindă marginile netede ale

oalei, nu reușea să guste din *potage*[1]. Aluneca mereu și ateriza grămadă pe podea, o liliputană, prea mică pentru a descifra marele mister din cazan.

Când Mallory s-a trezit din somnul agitat, afară era întuneric. Primele vrăbii de-abia începeau să ciripească în salcia ei dragă, ale cărei crengi ca niște bice erau acoperite cu *gelée*[2].

Mallory s-a ridicat cu greu și și-a văzut de rutina de dimineață în ciuda piciorului amorțit. S-a spălat cu putere pe dinți, fără să se uite la reflexia ei din oglinda din baie – la gușa care îi apăruse la bătrânețe, la amărăciunea din jurul sprâncenelor. Și-a învelit pieptul alb într-un sutien cu sârmă, și-a tras o rochie de lână albastru-marin peste cap și și-a trecut furioasă de câteva ori o perie prin păr. În scurt timp a bocănit pe scări în jos și i-a bătut la ușă lui monsieur Leblanc.

— Trezește-te! E timpul să mergem la cumpărături.

În camera întunecată, sub o plapumă caldă, ca un cocon, monsieur Leblanc, epuizat, s-a frecat la ochi. Și-a întors gâtul reumatic înspre ceasul fosforescent.

— Ai înnebunit? i-a strigat din cameră. Dumnezeule mare, e doar patru și jumătate. M-am culcat acum câteva ore!

— Doar patru și jumătate! Doar patru și jumătate! Crezi că lumea stă după noi? Ridică-te, Henri! Vreau să fiu prima la magazine.

---

1 Ciorbă (în fr., în orig.).

2 În acest context, brumă (în fr., în orig.).

Capitolul opt

Cu ochii cârpiți de somn, dar triumfători, în acea dimineață am ajuns în oraș la șapte și jumătate, mai târziu decât de obicei, pentru că familia a sărbătorit succesul deschiderii restaurantului până târziu în noapte. Ca întotdeauna, prima noastră oprire a fost la monsieur Iten, al cărui magazin de pește mirosea puternic a hering marinat. Înaintea noastră erau câțiva clienți, așa că ne-am așezat la rând, tata încercându-și franceza de baltă cu soția managerului fabricii de cherestea din Lumière.

— *Maison Mumbai. Bon, nah?*

— *Pardon?*

A venit rândul nostru.

— Bună dimineața! a tunat tata. Ce specialitate ne puteți oferi azi, monsieur Iten? Tuturor le-a plăcut la nebunie curry-ul de pește al lui Hassan de aseară.

Monsieur Iten stătea încremenit în spatele magazinului și fața lui era de un roșu lugubru, de parcă băuse.

— Monsieur Haji, a bălmăjit. Nu am pește.

— Ha, ha. Îmi plac glumițele.

— Nu am pește.

Tata și-a coborât privirea la tăvile cu somon argintiu, la crabii din Bretagne, ai căror clești erau prinși cu elastic, la vasul de ceramică plin cu heringi norvegieni marinați.

— Asta ce-i? Pește, nu?

— Pește, da. Pește vândut.

Tata s-a uitat în jur, iar ceilalți săteni s-au dat în spate de lângă el, studiindu-și încălțările, băgându-și degetele în găurile din plasele împletite.

— Ce întâmplă aici?

Am ieșit din magazin – cu mâna goală – și am traversat scuarul ca să ajungem la piață. Săteni care noaptea trecută cinaseră la restaurantul nostru își plecau capetele și ne evitau privirea. La salut ni se răspundea cu bâiguieli morocănoase. La fiecare tarabă am primit același răspuns rece. Acea tărtăcuță sau acea varză sau acel cofrag cu ouă erau „din păcate" vândute. Am rămas singuri în mijlocul pieței, ignorați, afundați până la glezne în hârtie de ambalat mov și în frunze uscate de salată.

— *Haar!* a răbufnit tata când a văzut impermeabilul gri al lui Madame Mallory dispărând rapid după o tarabă pe colț.

L-am tras pe tata de umăr și l-am făcut să se uite la fața uscată de vânt a lui madame Picard, care privea plină de dezgust spre locul unde o văzuserăm dispărând pe faimoasa *chef*.

Văduva Picard s-a întors spre noi și ne-a făcut semn cu mâna ei murdară să o urmăm în spatele perdelei de pânză a tarabei sale.

— Cățeaua aia, a șuierat dând drumul perdelei. Ne-a interzis să-ți mai vindem produsele noastre.

— Cum? a întrebat tata. Cum vă poate opri să faceți asta?

— Pfff, a dat din mână. Femeia aia și-a băgat nasul peste tot. Știe secretele tuturor. Am auzit-o cum a promis că o să-i denunțe autorităților fiscale pe monsieur și pe madame Rigault – un cuplu de bătrânei atât de simpatici. Asta pentru că probabil nu înregistrează totul, până la ultima centimă, din ce vând. Imaginați-vă! O femeie de-a dreptul îngrozitoare!

— Dar de ce urăște pe noi? a întrebat-o tata.

Madame Picard a tras o flegmă densă pe un morman de frunze de varză aruncate.

— Cine știe? a zis ridicând din umeri și frecându-și mâinile ca să se încălzească. Poate pentru că sunteți străini. Locul vostru nu e aici.

Tata a rămas încremenit câteva secunde, apoi a plecat valvârtej. Nici măcar nu și-a luat la revedere. Pentru că am vrut să compensez lipsa lui de politețe, i-am mulțumit cu prisosință lui

madame Picard pentru ajutorul ei. Mi-a pus în mână două pere julite. A zis că ar vrea să mă ajute cu mai mult, dar că nu poate.

— Mă are și pe mine la mână, să știi.

Madame Picard a scuipat din nou, amintindu-mi de babele din Bombay.

— Ai grijă, băiete. E tare afurisită.

L-am prins din urmă pe tata în parcare. Mercedesul s-a lăsat sub greutatea lui când s-a așezat pe scaunul șoferului și s-a aplecat gânditor peste volan. Tata nu a izbucnit plin de mânie, ci doar părea incredibil de trist în timp ce privea parcarea și Alpii din față. Și asta m-a îngrijorat mai mult decât orice altceva ar fi făcut.

— Ce-i, tată?

— Mă gândesc la mama ta. Oamenii ăștia – nu ne putem ascunde de ei. *Yaar?* Oamenii ăștia locuiau pe Napean Sea Road. Iar acum dăm peste ei și aici, în Lumière.

— O, tată…

Mă temeam ca nu cumva melancolia din Southall să-l cuprindă din nou, dar se pare că vocea mea tremurândă l-a scos din starea aceea, căci s-a întors spre mine zâmbind în timp ce pornea motorul.

— Hassan. Nu-ți face griji. Noi suntem Haji.

Și-a pus mâna imensă pe genunchiul meu și m-a strâns până am scâncit.

— De data asta nu fugim.

Avea mâna pe după scaunul meu când a băgat în marșarier și a ieșit în stradă, iar celelalte mașini din spatele nostru au claxonat furioase. A băgat mașina în viteză și am țâșnit spre semafor.

— De data asta luptăm, mi-a zis pe un ton rece și dur ca oțelul.

Papa a condus până în Clairvaux-les-Lacs, un oraș provincial aflat la șaptezeci de kilometri depărtare. Am petrecut toată dimineața negociind cu producătorii, mergând în sus și-n jos

pe străzile dosnice, pietruite, aţâţându-i pe vânzătorii de fructe şi legume unul împotriva altuia.

Niciodată nu l-am văzut pe tata manipulându-i pe cei din jur cu atâta pricepere – atât de fermecător, atât de determinat să-i facă pe ceilalţi să cedeze, şi totuşi atât de generos, încât să-i facă să creadă că ei au câştigat.

Am cumpărat o dubă frigorifică, la mâna a doua, şi am angajat un şofer. Dimineaţa târziu tata a sunat la Maison Mumbai şi i-a poruncit surorii mele să pregătească mâncarea pentru prânz; a zis că eu voi ajunge ca să preiau comanda pentru schimbul de seară. După o discuţie la sucursala locală a băncii Société Générale şi după ce a transferat banii pentru dubă, tata şi cu mine am încărcat în Mercedesul nostru rablagit pulpe de miel, coşuri cu crustacee şi ştiuci, saci portocalii cu cartofi şi conopidă şi *mangetout*[1].

N-am făcut nici o pauză.

Nici un client nu şi-ar fi dat niciodată seama că aveam necazuri.

În dimineaţa următoare, Madame Mallory a deschis larg uşa restaurantului ei, a inspirat adânc şi s-a simţit bine. A mirosit zăpada care acoperea vârfurile pereţilor de stâncă din Jura care dominau oraşul Lumière, şi de peste tot zăpada, ca nişte diamante false, care încă nu se topise în soarele dimineţii, strălucea dramatic în direcţia ei. Clopotele de la Sf. Augustin tocmai începeau să bată în dimineaţa târzie, când un cerb adult ţâşni peste un câmp argintiu spre adăpostul pădurii de conifere. Sezonul de vânătoare. Asta i-a adus aminte să meargă la monsieur Berger şi să vorbească despre pulpa de vânat, care deja se afla în magazia lui.

În timp ce se delecta cu frumuseţea acelei dimineţi reci, o dubă a venit huruind pe stradă. A auzit cum scrâşnea când a încetinit şi a întors capul ca să urmărească zdrăngănitul maşinii.

1 Păstăi (în fr., în orig.).

Duba a luat curba înspre moșia Dufour, iar de pe spatele ei îți săreau în ochi literele mari, aurii, țipătoare.

MAISON MUMBAI.

— *Ah, non. Non*.

Poeme în urdu, în roz și portocaliu-aprins, împodobeau lateralele mașinii. De apărători atârnau fâșii de cauciuc negru. CLAXONAȚI, VĂ ROG scria, în engleză, pe o pancartă de pe ușa din spate. ATENȚIE, scria pe alta, MAMA SE ROAGĂ PENTRU NOI.

Șoferul a sărit de pe un scaun tivit cu ciucuri. A deschis iute ușile din spate, arătând lumii întregi o cameră de răcire plină cu carne de miel și de pui de calitate superioară și cu saci de ceapă.

Madame Mallory a trântit ușa cu atâta forță, că monsieur Leblanc a tresărit, pătând registrul cu cerneală.

— Gertrude…

— O, lasă-mă-n pace! De ce n-ai terminat încă cu înregistrările? Sincer, îți ia din ce în ce mai mult să faci asta. Poate ar trebui să angajezi pe cineva mai tânăr să te ajute cu contabilitatea.

Nu a așteptat să primească un răspuns sau, măcar, să observe că remarca ei l-a jignit profund pe monsieur Leblanc. În schimb, Mallory a trecut ca o vijelie pe hol, prin sala de mese și a izbit de perete ușa de la bucătărie.

— Unde e terina, Margaret? Dă-mi să gust!

Sous chef-ul, în vârstă de doar douăzeci și doi de ani, i-a dat lui Madame Mallory o furculiță și a împins cu atenție înspre *master chef* vasul cu compoziția de spanac, languste și dovleac de consistența unei *cassata*[1].

— De cât timp ești la mine, Margaret? De trei ani?

— De șase ani, madame.

— De șase ani. Și încă nu știi cum se face un pate adevărat? E aproape de necrezut. Pateul ăsta are gust de fund de copil. N-are aromă, e moale, e oribil!

---

1 Înghețată napolitană, alcătuită de obicei din trei arome diferite: ciocolată, vanilie și căpșuni (în it., în orig.).

A aruncat mâncarea ofensatoare la gunoi.

— Acum fă-l cum trebuie.

Margaret, abținându-se să nu izbucnească în lacrimi, s-a aplecat sub masa de lucru ca să ia un alt vas de sticlă.

— Iar tu, Jean-Pierre, nu fi atât de șocat. Stufatul tău a devenit de neîngăduit. Pur și simplu de neîngăduit. Carnea ar trebui să fie atât de fragedă, încât s-o desfaci cu furculița – stufatul tău e amar, ars. Și uite, uită-te la ce faci acum. De la cine ai învățat să faci asta? Nu de la mine.

Grăbită să ajungă în cealaltă parte a bucătăriei, Madame Mallory l-a dat la o parte din calea ei pe tânărul Marcel, iar ucenicul s-a împiedicat și s-a tăiat adânc la mână de marginea ascuțită a aragazului de fier.

Madame Mallory s-a năpustit spre Jean-Pierre și spre tava de copt, închizând și deschizând cu furie un clește mare. Asta i-a tulburat și mai mult pe angajați, deoarece cleștele făcea parte din trusa ei personală de instrumente pentru gătit – închise într-o servietă de piele, sub masa principală de lucru – și asta însemna că nu glumea.

— Bibilicile trebuie să fie întoarse la fiecare șapte minute, ca sucurile să pătrundă în carne. Te-am observat cum lucrezi. Bruschezi păsările. Ești atât de dur, ca un țăran. Nu ai nici un simț pentru carnea de vânat. Trebuie să fii delicat. Vezi? Uită-te cum fac eu. Ești în stare să faci și tu la fel, imbecilule?

— *Oui, madame*.

Madame Mallory stătea în mijlocul bucătăriei sale: pieptul ei mare urca și cobora iute, obrajii îi erau roșii de furie. Iar angajații încremeniseră sub privirea ei feroce.

— Vreau ca totul să fie perfect. Perfect. Și cine nu se ridică la înălțimea așteptărilor noastre va fi eliminat.

Mallory a luat un vas de teracotă și l-a izbit de podea.

— Fix așa. Înțelegeți? Marcel, mătură cioburile.

Madame Mallory a ieșit valvârtej din bucătărie și a urcat cu pas apăsat scările spre apartamentul ei de la mansardă. Preț de câteva minute, până s-a risipit fumul, supraviețuitorii din

bucătărie au fost prea șocați ca să înțeleagă pe deplin ce se întâmplase.

Din fericire pentru ei, Madame Mallory și-a îndreptat brusc atenția în altă parte. A coborât furioasă scările și a țâșnit pe ușa de la intrare.

— Ce faci? a țipat din curtea din față.

Primarul, care traversa strada, s-a oprit pe loc. S-a întors încet, cu capul între umeri.

— La naiba, Gertrude, m-ai speriat!

— Unde te furișezi așa?

— Nu mă furișez.

— Nu mă minți. Mergeai la ăia ca să iei prânzul.

— Și ce dacă?

— Și ce dacă? l-a maimuțărit ea. Nu ești tu primar în orașul ăsta? Nu ar trebui să păstrezi felul nostru de a fi? Nu ar trebui să-i încurajezi pe străinii ăștia. E rușinos! De ce mănânci acolo?

— Pentru că mâncarea e excelentă, Gertrude. O schimbare bine-venită.

Dumnezeule mare! De parcă tocmai fusese pălmuită, Madame Mallory a scos un țipăt îngrozitor, s-a întors brusc și a fugit să se adăpostească în Le Saule Pleureur.

E ciudat că tocmai lucrurile pe care Madame Mallory le ura cel mai mult la Maison Mumbai – nebunia, lipsa de profesionalism – începeau să prindă rădăcini în propriul ei restaurant, condus impecabil până atunci. Haosul domnea peste ritualurile repetate la nesfârșit ale pensiunii de două stele, iar Mallory, chiar dacă nu ar fi recunoscut niciodată asta, știa că doar ea era de vină pentru tot.

Margaret, sensibila *sous chef*, și-a petrecut seara sărutând crucifixul din jurul gâtului și tremurând în timp ce-și îndeplinea sarcinile. Jean-Pierre era încă supărat pentru că Mallory afirmase că nu are „nici un simț pentru carnea de vânat" și toată seara a înjurat ca un birjar și a lovit cu putere cu saboții de lemn în mașina de gătit de fier. Iar tânărul Marcel era atât de tulburat,

încât de trei ori a scăpat farfuriile când ușile batante din bucătărie s-au deschis brusc.

Lucrurile nu stăteau mai bine nici în față. Ospătarul care se ocupa de vinuri era atât de speriat la gândul că Madame Mallory ar putea să descopere încă o pată pe tunica lui, încât în seara aceea s-a străduit din răsputeri să nu se păteze și a turnat vinul de la o distanță cât mai mare cu putință față de masă, cu fundul scos în mod neplăcut pe culoar. Iar când a aerat vinul într-un pahar de cristal, era atât de agitat, încât l-a învârtit prea tare și a vărsat din licoarea chihlimbarie pe podea, deranjându-i pe clienți.

— *Merde!* a zis *le comte* de Nancy, întorcându-se în scaun la ultima pocnitură metalică venind dinspre bucătărie. Monsieur Leblanc! Monsieur Leblanc! Ce naiba se întâmplă în bucătărie? E un zgomot infernal! Și iar s-a spart o farfurie! Parcă am fi la o nuntă grecească!

Clienții din acea seară au călcat cu inocență pragul restaurantului Le Saule Pleureur, așteptându-se să fie conduși, ca întotdeauna, spre o cină rafinată. În schimb, la ușă îi aștepta Madame Mallory, care avea o privire nebunească și care i-a tras de mânecă.

— Ați fost peste drum? a întrebat-o pe madame Corbet, proprietara unei podgorii premiate, aflată două sate mai încolo.

— Peste drum?

— Haide, haide. Știți despre ce vorbesc. La indieni.

— La indieni?

— Nu vreau să intrați în restaurantul meu dacă ați fost peste drum. Repet: ați fost peste drum?

Madame Corbet s-a uitat agitată în jur după soțul ei, dar nu l-a văzut, pentru că intrase deja cu monsieur Leblanc în sala de mese.

— Madame Mallory, sunteți bolnavă? a întrebat eleganta producătoare de vin. Păreți într-o stare febrilă în seara asta…

— A, pfff, a dat dezgustată din mână Madame Mallory. Condu-o la masă, Sophie. Familia Corbet nu e în stare să spună adevărul.

Din fericire pentru Madame Mallory, fix în acea clipă băiatul care ducea coșul cu pâine s-a ciocnit de ospătarul care se ocupa de vinuri, și care era pe jumătate ieșit pe culoar. În urma impactului, ospătarul a vărsat vin pe brațul contelui de Nancy. Datorită strigătelor și blestemelor contelui, madame Corbet nu a auzit remarca insultătoare pe care Mallory nu și-o putuse stăpâni.

Imediat după zece și jumătate, monsieur Leblanc a recunoscut față de el însuși că seara e un fiasco. Doi clienți au fost atât de insultați de ancheta dură întreprinsă de Madame Mallory la ușă, încât s-au întors și au plecat. Alți clienți, care luau deja masa, și-au dat seama de tensiunea din aer, de stresul sub care lucrau ospătari și i s-au plâns amar lui monsieur Leblac de cât de nemulțumiți erau de cina din seara aceea.

Până aici, s-a hotărât Leblanc. Până aici.

A găsit-o pe Madame Mallory în bucătărie, stând aplecată peste Jean-Pierre în timp ce acesta pregătea o înghețată cu chimen, migdale prăjite și *nougatine*[1]. Tocmai ce-i luase zahărul pudră din mână.

— Asta e una dintre specialitățile mele, și tu o strici! a strigat. Uite, așa se face. Nu așa…

— Haide, a zis Leblanc apucând-o zdravăn de cot pe Mallory. Haide odată. Trebuie să vorbim.

— *Non*.

— Ba da. Acum.

Leblanc a forțat-o pe Mallory să iasă pe ușa din spate, în aerul proaspăt al nopții.

— Ce-i, Henri? Doar vezi că am treabă.

— Ce te-a apucat? Nu vezi ce faci?

— Despre ce vorbești?

— Ce le faci angajaților? Are de-a face cu obsesia nefirească pentru familia Haji? Te comporți ca o nebună. Toți sunt cu

1 Numit și nuga maro, este de fapt un baton de zahăr caramelizat cu nuci prăjite (în fr., în orig.).

nervii întinși la maximum din cauza ta. Ba chiar i-ai insultat și pe clienții noștri, Gertrude. Dumnezeule! Am crezut că ai mai multă minte. Ce se întâmplă cu tine?

Mallory și-a dus o mână la inimă în timp ce niște pisici mieunau furioase undeva în noapte. Pentru ea nimic nu era mai rău decât să-i întrerupi experiența cinei unui client și îi era silă de ea însăși. Dar chiar și așa, lui Madame Mallory nu i-a fost niciodată ușor să-și recunoască greșeala, așa că cei doi camarazi culinari au stat încordați, în întuneric, privindu-se furioși, până când Mallory a dat drumul aerului din piept cu putere, iar Leblanc a înțeles că totul avea să se rezolve.

Și-a băgat o șuviță de păr gri înapoi sub bentița neagră de catifea.

— Ești singurul care ar putea să-mi spună așa ceva, a zis în cele din urmă, încă țâfnoasă.

— Adică să-ți zic adevărul.

— Gata, acum. Te-am auzit.

Mallory a luat țigara pe care i-a întors-o Leblanc și flacăra brichetei lui a licărit în aerul umed al serii.

— Știu că mă comport ciudat, dar, *mon Dieu*, de fiecare dată când mă gândesc la omul ăla insuportabil și la băiatul lui în bucătărie, văd doar…

— Gertrude, trebuie să-ți revii!

— Știu. Evident, ai dreptate. Da. Așa o să fac.

Cei doi au fumat în tăcere, în noapte. O bufniță a țipat undeva pe câmp; sunetul unui tren îndepărtat, din celălalt capăt al văii, a ajuns până la ei. Era atâta pace și liniște, încât, pentru prima dată în acea zi, Mallory a simțit că revine cu picioarele pe pământ.

Pe peticul ei de pământ.

Însă, chiar în acea clipă, unchiul Mayur a dat volumul mai tare la difuzoarele de afară ale restaurantului nostru și noaptea din Lumière s-a umplut de bâzâitul sitarelor și de răpăitul hipnotizant al unui gazel, punctate de zdrăngănitul cimbalelor de mână. Toți câinii din cartier s-au alăturat lătrând.

— *Ah, non, non*. Nenorociții ăia!

Mallory a scăpat din îmbrățișarea lui Leblanc, s-a năpustit pe ușa din spate și în câteva minute luase deja legătura cu poliția. Leblanc a dat din cap.

Ce putea să facă?

Mallory a aflat repede că problemele ei nu se rezolvă dacă sună la poliție. Se pare că zgomotul nu mai era de competența poliției; de plângerile legate de perturbarea liniștii publice se ocupa nou-înființatul Departament al mediului, traficului și mentenanței schi-lifturilor.

A doua zi, Mallory a mers glonț la primărie. După multe ezitări și șovăieli de neînțeles, tânărul din fruntea noului departament a recunoscut că, dacă ar avea dovezile necesare, ar putea demara procedurile împotriva restaurantului Maison Mumbai. Problema era că nu avea resursele financiare necesare pentru strângerea dovezilor într-un rond de noapte. Departamentul putea să investigheze zgomotele doar între nouă dimineața și patru după-amiaza.

Vă dați seama ce a urmat. Madame Mallory i-a adresat asemenea cuvinte tăioase, încât bietul bărbat a căzut imediat de acord să-i împrumute echipamentul pentru măsurarea zgomotelor. Ea însăși, ținând cont de indicațiile stricte, putea să înregistreze decibelii nocturni produși de restaurantul nostru.

Prin urmare, într-o noapte întunecată, Mallory și Leblanc s-au strecurat pe ușa din spate de la Le Saule Pleureur, cărând echipamentul greoi până pe un câmp care se învecina cu restaurantul nostru. Monsieur Leblanc, afundându-se până la glezne în mușchiul poros, a mânuit cu stângăcie aparatul care funcționa cu baterii. Între timp, Mallory stătea de veghe, trăgând cu ochiul prin tufa de laur care delimita terenul nostru, scrutând ferestrele puternic luminate de la Maison Mumbai și ușile franțuzești, care dădeau în grădină.

O prelată de pânză, prinsă cu sârme și piroane, era întinsă peste curtea interioară, pavată cu dale de piatră. Clienții stăteau la trei mese din grădină, îngrămădite în jurul unor încălzitoare

portabile mari ce scuipau flăcări – conuri incandescente care arătau precum capetele unui motor cu reacție. Când unchiul Mayur a ieșit pe ușa din spate, a aprins lumânările din încălzitoarele de mâncare și a turnat vin în pahare, iar încălzitoarele industriale sâsâitoare făceau ca pielea lui să strălucească albastră și roșie în întuneric. Cele două difuzoare ofensatoare atârnau pe perete și Kavita Krishnamurthy cânta cu putere ca să acopere vâjâitul încălzitoarelor cu reacție.

— Gata, a zis monsieur Leblanc. Merge.

În noapte, acul s-a mișcat nebunește în sus și-n jos pe banda albă și Mallory a zâmbit, într-un final.

Lucram din greu și mult, așa că nu am știut ce pun la cale cei doi. Strategia de intimidare a lui Mallory a început să aibă efect. Mulțimea care s-a bucurat alături de noi în seara deschiderii s-a împuținat rapid și spre sfârșitul săptămânii eram norocoși dacă se ocupau cinci mese. Mukhtar a fost bătut la școală de alți copii care l-au fugărit pe străduțe lăturalnice, strigând în batjocură după el „Cap de curry, cap de curry, cap de curry".

Câteva familii din localitate se purtau frumos cu noi. Marcus, fiul primarului, m-a sunat să mă întrebe dacă vreau să merg cu el la o vânătoare de mistreți. Am acceptat cu încântare, evident, și în acea duminică – când aveam dimineața liberă –, Marcus a trecut pe la restaurant să mă ia în Jeepul lui decapotabil. Era foarte vorbăreț, nu ca majoritatea localnicilor.

— Nu împușcăm decât mistreți maturi, cei care au în jur de o sută treizeci de kilograme! a strigat ca să acopere vântul care șuiera. Regulă de aur. Suntem o cooperativă și împărțim în mod egal animalele mari, așa că fiecare rămâne cu câteva kilograme bune de carne în urma unei vânători. Carnea e un pic greu de mestecat și amară, dar asta se rezolvă când o gătești.

Marcus a trecut prin câteva văi, mai întâi spre sud, apoi spre est, înspre munți. Am urcat pe drumuri pietruite și apoi pe drumuri forestiere, din mijlocul pădurii, până când, în cele din urmă, am ajuns la un șir de mașini parcate lângă un versant.

Marcus a oprit Jeepul în spatele unui Renault 5 uzat, parcat prost sub un castan.

Trebuia să fii de prin partea locului ca să știi unde ne aflăm. Era o pădure sălbatică, deasă, care nu prevestea nimic bun – o pădure primitivă cum nu prea găsești în Europa. Marcus și-a pus pușca Beretta pe umăr și ne-am afundat în pădure, urmând o potecă noroioasă, plină de frunze căzute.

Înainte de a vedea flacăra prin desiș, am simțit mirosul focului de mesteacăn. Vreo patruzeci de bărbați îmbrăcați cu jachete impermeabile, pantaloni scurți de catifea și șosete de lână stăteau în jurul unui foc, iar carabinele pentru vânat căprioare și puștile erau rezemate de copacii din spatele lor. Un Land Rover rablagit, stropit cu noroi, reușise să ajungă până sus, în luminiș, urcând pe un drum forestier abandonat. În spatele mașinii, copoi și câini de vânătoare cu ochi triști, din sudul Franței, stăteau într-o cușcă mare, improvizată dintr-o furgonetă.

Am observat că majoritatea bărbaților nerași erau din Lumière și de la fermele din vale, o adunare democratică de bancheri și proprietari de magazine aflați pentru scurt timp pe aceeași treaptă socială în acel ritual de toamnă târzie al vânătorii de mistreți. Au ridicat privirea când ne-am apropiat – câțiva ne-au întâmpinat cu urări vesele –, apoi s-au întors la cârnații și cotletele de vită pe care le prăjeau la foc.

Un tip cu figură de dur a spus un banc despre o femeie cu sânii mari și ceilalți s-au prăpădit de râs în timp ce-și puneau bucățile sfârâitoare de carne între felii groase de pâine țărănească. Cineva a scos din jachetă o sticlă de coniac, și recipientul neted a strălucit în lumină în timp ce trecea de la unul la altul, ca să-și toarne câte-un strop în paharele de plastic cu cafea aburindă.

Nu mă simțeam în largul meu, așa că am mers să mă uit la câinii din cușcă în timp ce Marcus a îngenunchеat lângă foc și a prăjit carnea. Monsieur Iten a venit lângă mine, cioplind liniștit o ramură de mesteacăn, și mi-a explicat cum cei mai buni câini erau luați în coarne de mistreți în fiecare sezon și apoi

trebuiau cusuți. În timp ce vorbea – despre cum maestrul de vânătoare plecase în zorii zilei ca să caute urme proaspete de mistreț în solul din pădure și să planifice vânătoarea care urma să aibă loc și cum, în scurt timp, trebuia să se întoarcă –, am simțit că o nouă persoană se alăturase vânătorilor, căci strigăte de întâmpinare se ridicaseră odată cu pocniturile rugului.

Când m-am întors, Madame Mallory stătea fix în fața mea, de cealaltă parte a focului, cu picioarele depărtate și bine înfipte în pământ și cu o pușcă de vânătoare care i se odihnea pe braț. M-am încordat când am văzut-o – acea figură cunoscută de imperialistă, ascunsă acum sub o pălărie tiroleză –, dar vorbea liniștită cu domnul de lângă ea. Și deși era singura femeie între atâția bărbați duri, părea în elementul ei și râdea împreună cu ceilalți. Eu eram cel care nu se simțea în largul lui, căci, deși știa sigur că eram acolo, nu s-a uitat niciodată direct la mine și nu a dat nici un semn că a luat act de prezența mea.

Îmi aduc aminte cum lumina focului a părut să-i netezească dintr-odată pielea, ca o operație plastică iluzorie, și cum, pentru o secundă, am surprins o imagine a lui Madame Mallory așa cum ar fi putut să arate: fără griji, încrezătoare, cu pielea de culoarea untului. Dar în lumina tremurătoare, nestatornică, am văzut, de asemenea, cum ar putea să se schimbe complet, și o clipă mai târziu chiar asta s-a întâmplat. Dintr-odată scânteile focului au desenat umbre pe chipul ei, scoțându-i exagerat de mult în evidență fălcile, și am văzut cruzimea care se ascundea în ochii ei ca niște despicături, toate acestea strâns adunate sub pălăria tiroleză cu pană.

Maestrul de vânătoare, ținând în mână un walkie-talkie care pârâia, a ieșit dintr-odată din pădure, însoțit de cei trei hăitași. Nu știu exact ce s-a întâmplat – au gesticulat mult, au purtat discuții aprinse și au fluturat în aer cotletele de vită ca să își sublinieze ideile –, dar brusc am pornit-o cu toții prin pădure și am urcat pe versanții munților, în timp ce frunzele și pietrișul cădeau în urma noastră, pe pantele abrupte.

După ce am ținut-o așa o oră, maestrul de vânătoare ne-a așezat de-a lungul unei creste înalte, în inima pădurii, lovind ușor câte-un vânător asudat la fiecare 30 de metri, sau cam așa ceva. La atingerea lui, vânătorul se lăsa să cadă pe burtă, pe covorul de frunze foșnitoare, și mi s-a părut, văzând cum un om după altul cădeau în spatele nostru, că maestrul de vânătoare arunca pietricele umane pe jos, prin pădure, ca să știe pe unde să se întoarcă la tabără.

Ne-a atins și pe noi tocmai când poteca accidentată făcea o curbă și Marcus și-a dat jos imediat jacheta și și-a încărcat silențios pușca Beretta cu un singur glonț de calibru 12. Și mi-a făcut semn din cap să mă așez și eu, fără să scot nici cel mai mic sunet. Ceea ce am și făcut, dar întorcându-mi rapid capul ca să-l văd pe maestrul de vânătoare cum își continuă călătoria, având cu el walkie-talkie-ul ce-l menținea în legătură cu hăitașii care amuțiseră. Am urmat cu privirea cum pălăria și pana lui Madame Mallory se legănau prostește în sus și-n jos, până când maestrul a atins-o și pe ea și, la fel ca noi, s-a făcut una cu pământul, doar că undeva mai sus pe culme.

Am stat acolo o bucată de vreme, într-o tăcere netulburată de nimic, așezați pe burtă, trăgând cu ochiul peste creastă la panta muntelui de sub noi.

Dintr-odată aerul s-a umplut de strigătele hăitașilor de jos, de lătratul câinilor – urcau împreună panta, mânând tot vânatul din pădure în fața lor, în ambuscada noastră mortală.

Marcus, cu arma pregătită pe umăr, s-a concentrat intens pe o potecă abia vizibilă și pe un luminiș micuț de sub noi. Am auzit apoi clinchetul estompat al clopoțelului unui câine și tropăitul labelor lui pe straturile de frunze uscate. Iar apoi am auzit un alt sunet, și, în ignoranța mea, am crezut că e tropotul copitelor unui animal speriat.

Animalul cu blană roșcată s-a oprit brusc, simțind primejdia. Marcus, având experiența necesară, s-a relaxat pe loc și în acea clipă vulpea a țâșnit din luminiș. Ceea ce așteptam a venit din

cerul albastru de deasupra – o singură împușcătură, răsunând peste dealuri ca o mică explozie.

Și asta a fost tot. Maestrul de vânătoare a scos țipătul lui bine cunoscut. Vânătoarea se terminase.

Înapoi în tabără, Madame Mallory, în centrul atenției, stătea mândră lângă animalul pe care-l doborâse. Mistrețul era atârnat de picioarele din spate de crengile unui stejar, iar sângele îi picura din când în când pe solul pădurii. Și îmi aduc aminte cum, de fiecare dată când apărea un nou vânător, Mallory, emoționată, îi povestea cum a împușcat animalul care trecea prin pădure.

Nu am putut să-mi desprind privirea de la acel fruct ciudat din fața mea, cu gaura curată, de mărimea unei găluște, care i se vedea în piept. Și chiar și azi îmi aduc aminte de fața cu rât mic: de colții mici, ieșiți în afară, care făceau ca buza de deasupra să se răsucească în sus, de parcă mistrețul auzise o remarcă glumeață și se amuzase de ea chiar în momentul în care fusese împușcat. Dar cel mai bine îmi aduc aminte de ochii cu gene lungi, strâns închiși în fața lumii, atât de morți și de frumoși. Acum, când rememorez scena, poate că mărimea mistrețului a fost cea care m-a tulburat atât de tare, care m-a scârbit chiar și pe mine, un tânăr obișnuit deja cu sfârșiturile sângeroase și dure din bucătărie. Acel mistreț din fața mea, atârnat rușinos de picioarele din spate, era doar un pui și nu cântărea mai mult de douăzeci de kilograme.

— Nu vreau să am nimic de-a face cu asta! l-am auzit pe un fermier furios spunându-i maestrului de vânătoare. E o rușine! Un sacrilegiu.

— Sunt de-acord, dar ce vrei să fac?

— Trebuie să-i spui ceva. Nu e normal.

Maestrul a luat o gură de coniac înainte să o condamne pe Madame Mallory că a încălcat regulile clubului.

— Am văzut ce s-a întâmplat, a zis, ridicându-și bărbătește pantalonii. Pur și simplu nu este permis ce ați făcut. De ce nu

ați tras în mistreții maturi, când turma a trecut prin fața dumneavoastră?

Mallory nu i-a răspuns pe loc. Cineva care nu știa povestea noastră ar fi putut să creadă că modul în care s-a uitat cu nonșalanță peste umărul maestrului de vânătoare direct la mine, pentru prima dată în acea zi, cu un zâmbet abia mijit în colțul buzelor, era cât se poate de inocent.

— Pentru că, prietene, carnea celor tineri mi se pare absolut delicioasă. Nu credeți?

Capitolul nouă

Tata a primit recomandata marțea următoare. Ne-a fost adusă când am ieșit din bucătărie ca să văd ce rezervări aveam pentru seara respectivă. Mătușa își dădea unghiile cu o ojă purpurie și a împins registrul înspre mine cu cotul, ca să văd ce notase. Doar trei dintre cele treizeci și șapte de mese erau rezervate.

Tata era la bar, masându-și piciorul gol cu o mână, cu cealaltă sortând corespondența.

— Ce zice asta?

Mi-am aruncat prosopul de bucătărie pe umăr și am citit scrisoarea pe care mi-o flutura în față.

— Zice că am încălcat codul orașului cu privire la poluarea sonoră. Trebuie să închidem terasa la opt seara.

— Ce?

— Dacă nu închidem terasa, o să fim dați în judecată și o să primim o amendă de zece mii de franci pe zi.

— Femeia aia e de vină!

— Săracul Mayur, a zis mătușa, dând din mâini ca să i se usuce oja. Îi plăcea așa mult să servească în grădină. Trebuie să-i spun.

Holul s-a umplut de foșnetul sariului ei galben când s-a dus să-l caute pe soțul ei. Când m-am întors ca să vorbesc cu tata, acesta plecase deja. Lumina pătrundea prin geamurile colorate ale ferestrelor din hol și particule de praf argintii se învârteau în aer. L-am auzit pe tata strigând la telefon, într-o cameră din spatele casei. Vorbea cu avocatul lui. Și atunci am știut că nimic bun nu o să iasă din asta.

Nimic bun.

Riposta tatei a avut loc câteva zile mai târziu, când birocrații de la Departamentul de mediu, trafic și mentenanță a schi-lifturilor din Lumière au parcat o dubă Renault oficială în fața restaurantului Le Saule Pleureur. Se făcea dreptate într-un mod destul de ironic, căci era vorba de același funcționar care ne închisese terasa și ne obligase să dăm jos boxele de afară.

— Abbas, haide, haide! a strigat mătușa și întreaga familie, nerăbdătoare, a ieșit pe ușa din față și s-a oprit pe aleea pietruită ca să vadă ce se întâmplă peste drum.

Din dubă au ieșit doi bărbați cu drujbe în mână. În colțul gurii le atârnau țigări fără filtru și vorbeau între ei în dialectul zonei. Tata a plescăit din buze satisfăcut, de parcă tocmai îmbucase o *samosa*.

Madame Mallory, cu o jachetă pe umeri, a deschis ușa din față a restaurantului ei. Funcționarul de la mediu i-a aținut calea, uitându-se cu ochii mijiți la ea în timp ce își curăța ochelarii cu o batistă albă.

— Ce faceți aici? Dar oamenii ăia?

Funcționarul a scos o scrisoare din buzunarul din față al cămășii și i-a dat-o lui Madame Mallory. Aceasta a citit-o în tăcere, dând din cap.

— Nu puteți. Nu vă dau voie.

Mallory a rupt repede scrisoarea.

Tânărul a răsuflat încet.

— Îmi pare rău, Madame Mallory, dar e destul de clar. Încălcați codul 234bh. Trebuie să fie tăiat. Sau cel puțin…

Dar Mallory se dusese deja lângă bătrâna ei salcie plângătoare, ale cărei crengi înalte curgeau atât de elegant peste gardul din față și peste trotuarul orășenesc.

— *Non*, a zis ea aspru. *Non. Absolument pas. Non*.

Mallory a cuprins trunchiul cu brațele și l-a încălecat indecent cu genunchii.

— Va trebui să mă omorâți mai întâi. Acest copac e un punct de reper al orașului, e simbolul restaurantului meu, tot…

— Nu asta ne interesează, madame. Vă rog să vă îndepărtați. Ordonanța locală specifică foarte clar că arborii nu au voie să se aplece peste trotuar. E periculos. O creangă ar putea să se rupă – e un copac atât de bătrân – și să-l rănească pe vreun copil sau pe vreun bătrân care trece pe sub. Și au fost și plângeri…

— Ce ridicol! Cine ar fi putut să se plângă?

Dar chiar în momentul în care rostea întrebarea, Mallory știa răspunsul și s-a întors înspre noi ca să ne arunce o privire plină de ură.

Tata i-a zâmbit larg și i-a făcut cu mâna.

Exact asta așteptau cei doi muncitori. În clipa în care Mallory și-a îndreptat atenția înspre noi, cei doi bărbați solizi au apucat-o de încheieturile mâinilor și au dezlipit-o cu îndemânare de copac. Îmi amintesc de țipătul de maimuță înfuriată, care s-a auzit până în capătul străzii, și de modul dramatic în care Mallory a căzut în genunchi. Însă strigătele ei nu s-au mai auzit, fiind înăbușite de zgomotul drujbelor.

Câțiva săteni curioși ieșiseră în stradă și eram cu toții pironiți pe loc de sunetul violent al drujbelor care își făceau treaba. Crengile au lovit pământul. Apoi, la fel de brusc cum începuse, s-a și terminat. O tăcere totală, șocantă s-a așternut peste mica adunare în timp ce priveam rezultatul. În cele din urmă, Mallory, încă în genunchi, cu fața ascunsă în palme, nu a mai putut să suporte tăcerea și a ridicat capul.

O treime dintre crengile grațioasei sălcii, amputate brutal, erau contorsionate pe jos și seva lor se prelingea pe trotuar. Copacul ei altădată elegant – copacul care reprezenta tot ce izbutise în viață – era acum o parodie grotescă, plină de cioturi.

— E mare păcat, a zis funcționarul, vădit șocat de ce făcuse. Dar nu se putea altfel. Codul 234bh…

Mallory i-a aruncat o privire atât de plină de dezgust, încât bărbatul s-a oprit în mijlocul frazei și a fugit lângă dubă, unde era în siguranță, făcându-le semne muncitorilor să se grăbească cu curățenia.

Monsieur Leblanc a venit alergând pe aleea din față.

— O, Doamne, ce tragedie! a zis frângându-și mâinile. Teribil! Dar, te rog, Gertrude, ridică-te! Te rog. O să-ți torn un pahar de rachiu. Pentru șoc.

Madame Mallory nu-l asculta. S-a ridicat din genunchi și s-a uitat fix peste drum la tata, la familia noastră adunată pe treptele de piatră. Tata s-a uitat și el la ea, cu răceală, și câteva secunde au rămas așa, până când tata ne-a zis tuturor să intrăm. Aveam treabă de făcut, ne-a zis.

Mallory și-a eliberat mâna din strânsoarea agitată a lui monsieur Leblanc și s-a scuturat. Iar apoi a trecut strada după noi, bătându-ne la ușă. Mătușa a întredeschis ușa, ca să vadă cine e, și imediat a fost aruncată în spate când *chef*-ul de la Le Saule Pleureur și-a făcut loc și a mărșăluit de-a lungul sălii de mese.

— Abbas! a strigat mătușa. Abbas, e aici!

Tata și cu mine eram în spate, în bucătărie, și nu am auzit avertismentul. Eu eram lângă aragazul pornit, pregătind *shahi korma*[1] pentru prânz. Tata era la masa de lucru, citind ediții vechi din *Times of India*, pe care i le trimitea un vânzător de ziare din Londra. Am dat drumul la maximum la arzătoare ca să călesc carnea de oaie în *kadai* când Mallory a dat buzna pe ușa de la bucătărie.

— Aici ești. Nenorocitule!

Tata și-a ridicat privirea din ziar, dar a rămas pe scaun și și-a păstrat calmul.

— Te afli pe o proprietate privată, a zis el.

— Cine te crezi?

— Abbas Haji, a zis încet, iar amenințarea din vocea lui a făcut să mi se ridice părul de pe ceafă.

— O să te alung, a șuierat ea. O să pierzi.

Tata s-a ridicat, iar silueta lui masivă s-a înălțat deasupra femeii.

— Am mai întâlnit oameni ca tine și știu cine ești, a zis, brusc cuprins de furie. Ești necivilizată. *Yaar*. În spatele aerelor culturale, ești doar o barbară.

---

1 Curry cremos cu alune și carne de oaie.

Lui Madame Mallory nu-i mai spusese nimeni până atunci că e „necivilizată“. Dimpotrivă, în multe cercuri era considerată însăși esența culturii franțuzești rafinate. Prin urmare, faptul că a fost numită barbară, mai ales de către indianul ăla, că a fost dată afară, a fost prea mult pentru ea și l-a lovit pe tata cu pumnul în piept.

— Cum îndrăznești? CUM ÎN-DRĂZ-NEȘTI?

Deși tata era masiv, Madame Mallory era extrem de furioasă și, când l-a lovit cu pumnul în piept, a făcut un pas în spate, surprins. A încercat s-o apuce de încheieturile mâinilor, dar ea le agita prin aer ca un boxer care se antrenează la sacul de box.

Iar în acea clipă mătușa, răvășită, a intrat valvârtej în bucătărie.

— Aaiieee! a strigat. Aaiiee! Mayur! Mayur, vino repede!

— Animalule! a zis tata furios. Uită-te la tine! Ești pur și simplu o sălbatică. Doar cei slabi sunt… Madame, încetează odată!

Dar pumnii și blestemele lui Mallory zburau necontenit.

— Ești o lepădătură! i-a strigat ea. O scursură. Ai…

Tata a fost nevoit să facă încă un pas în spate și deja respira cu greutate după ce tot încercase să-i prindă mâinile.

— Ieși din casa mea! a mugit.

— *Non!* a strigat și ea. Tu să pleci! Pleacă din țara mea… străin împuțit ce ești!

Și atunci Madame Mallory l-a îmbrâncit pe tata cu toată puterea.

Acel brânci mi-a schimbat viața, căci tata a făcut doi pași împleticiți în spate, m-a lovit cu trupul lui masiv, iar eu, la rândul meu, m-am izbit de aragaz. S-a auzit un țipăt și cineva dădea agitat din mâini, dar doar peste câteva zile mi-am dat seama că lucrul galben pe care-l văzusem era tunica mea cuprinsă de flăcări.

Capitolul zece

Îmi aduc aminte de sirena ambulanței, de legănatul perfuziei de deasupra și de chipul îngrijorat al tatei aplecat asupra mea. Următoarele câteva zile sunt începețoșate – o călătorie nesigură, confuză din cauza medicamentelor, între lumea asta și cealaltă. Trăiam un amestec ciudat de senzații: gura îmi era uscată și simțeam un gust metalic, buzele îmi erau crăpate după anestezie, la care se adăuga asaltul auditiv al bunicii, mătușii și surorilor mele, care mă îngrijeau. Apoi încă un drum cu targa, care scârțâia, până în sala de operații pentru încă o grefă de piele.

Dar în curând m-a cuprins un fel de monotonie specifică vieții de spital. Durerea s-a mai potolit întru câtva, iar tăvile cu *samosa* din tabăra Haji, aflată de cealaltă parte a ușii mele, erau foarte bine-venite. Și tatăl meu se afla mereu în colțul camerei, cu mica Zainab în poală – un munte de om care trona deasupra mea cu buzele strânse și care mă urmărea cu ochii lui negri.

Apoi, într-o zi, am rămas doar noi doi în cameră. El stătea îmbujorat lângă pat și jucam table pe tăblia mea, sorbind din ceai așa cum făcuserăm cu un car de ani în urmă pe Napean Sea Road, într-o viață care acum părea foarte îndepărtată.

— Cine gătește?

— Nu-ți face griji. Toată lumea ajută. Totul e în regulă.

Tata a dat din capul lui masiv.

— Ne întoarcem la Londra.

Am aruncat zarul și m-am uitat pe fereastră. Spitalul era într-o vale despărțită de Lumière printr-un lanț muntos, dar vedeam munții Jura din spate, așa cum îi vedeam și din camera mea de la Maison Mumbai.

Era iarnă. Pădurile de conifere erau pudrate cu zăpadă și țurțuri de gheață atârnau ca niște pumnale de streșinile de deasupra ferestrei mele din spital. Totul era atât de frumos, de imaculat și pur, încât, fără nici o explicație, lacrimile au început să mi se prelingă pe obraji.

— Ce? De ce plângi? Ne e mai bine dacă ne întoarcem la Londra. Aici nu o să ne accepte niciodată. Am fost un prost că am crezut altceva. Uită-te la ce ai pățit din cauza încăpățânării mele…

Dar torentul tatei a fost întrerupt pe neașteptate de o bătaie în ușă. Mi-am șters ochii în timp ce tata a strigat „Imediat!" persoanei aflate de cealaltă parte a ușii. A venit lângă mine și m-a sărutat pe frunte, acolo unde pielea nu fusese arsă.

— Ești un băiat viteaz, mi-a șoptit. Ești un Haji.

Deși când tata a deschis ușa, silueta lui masivă a acoperit tot cadrul, totuși am văzut peste brațul lui. În fața lui se aflau monsieur Leblanc și Madame Mallory. *Chef*-ul de la Le Saule Pleureur purta un costum din lână de culoarea ciocolatei, iar un buchet de trandafiri ieșea din coșul de răchită, care îi atârna de braț. În spatele ei, mătușa, unchiul Mayur și Zainab stăteau pe coridor, uitându-se la cei doi în tăcere. Tăcerea lor era înverșunată și părea să înăbușe zumzetul general al spitalului.

— Cum poți să vii aici? a întrebat-o în cele din urmă tata, nevenindu-i să-și creadă ochilor.

— Am venit să vedem cum se simte.

— Nu te obosi, i-a zis tata, cu buzele strânse de dispreț. Ai câștigat. Plecăm din Lumière. Acum pleacă. Nu ne jigni cu prezența ta.

Tata i-a trântit ușa în nas. Dar era ca un animal în cușcă, învârtindu-se încontinuu prin camera mea de spital, lovindu-și mâinile una de alta, ca atunci când a murit mama.

— Imaginează-ți ce tupeu are femeia aia! Imaginează-ți numai!

Pe moment, Mallory a fost tulburată. A încercat să-i dea lui Zainab trandafirii și un pachet cu foitaje, dar mătușa i-a șuierat ceva micuței și Zainab s-a întors în grabă în poala ei.

— Ne pare rău că v-am creat alte neplăceri, i-a spus monsieur Leblanc unchiului Mayur, a cărui față era lipsită de expresie. Aveți dreptate. E prea târziu pentru flori.

Și astfel s-au întors la Citroënul din parcarea spitalului. Nu au vorbit deloc când Leblanc a pornit mașina și nici când au intrat pe autostrada A708 spre Lumière. Ambii căzuseră pe gânduri.

— Ei bine, a rostit Mallory în cele din urmă. Eu am încercat. Nu e vina mea…

Dar Mallory ar fi fost mai înțeleaptă dacă nu ar fi zis nimic. Pentru urechile lui monsieur Leblanc, declarația ei a fost ultima picătură – pur și simplu n-a mai putut să îndure încă o remarcă insensibilă. Leblanc a călcat brusc frâna și mașina a derapat și s-a oprit pe marginea drumului.

Și-a întors fața îmbujorată spre Madame Mallory și aceasta și-a dus mâna defensiv la inimă când a văzut că până și vârfurile urechilor îi erau de un roșu-aprins.

— Ce e, Henri? Condu!

Leblanc s-a aplecat peste ea și i-a deschis portiera.

— Ieși! Poți să vii pe jos.

— Henri! Ai înnebunit?

— Uite ce ai realizat în viața ta, a șuierat el, cu o voce rece, furioasă. Ai atâta noroc. Și ce ai dat lumii înapoi în afară de egoism?

— Cred că…

— Asta e problema, Gertrude. Te gândești mult prea mult – la tine. Mi-e rușine de tine. Acum ieși. Pur și simplu nu suport să te mai văd.

Monsieur Leblanc nu-i mai vorbise niciodată așa. Niciodată. Era absolut șocată. Nu îl mai recunoștea.

Dar, înainte să poată realiza incredibila turnură pe care o luaseră lucrurile, Leblanc ajunsese pe partea ei de mașină și o trăgea afară, pe marginea drumului. A sărit pe bancheta din spate a mașinii și de data asta a ieșit cu coșul lui Mallory, împingându-l în brațele femeii speriate.

— Poți să mergi pe jos până acasă, i-a spus scurt.

Iar apoi Citroënul a gonit pe drumul pe țară, lăsând în urmă o dâră albastră de fum de eșapament.

— Cum își permite să mă lase aici? a bătut Mallory din picior pe gheața de pe drum. Cum îndrăznește să-mi vorbească așa?

În jurul ei, tăcere și zăpadă.

— A înnebunit?

A stat acolo o bună bucată de vreme, furibundă și nevenindu-i să creadă.

Într-un final însă, și-a dat seama de ce se întâmplă și s-a uitat în jur, la peisajul iernatic, ca să se orienteze. Mallory era la marginea unui câmp înghețat, munții acoperiți de zăpadă se uitau cu răceală în jos la ea, iar piscurile lor erau învăluite în norii întunecați. De-a lungul fundului văii plutea o ceață subțire, gri, dar la capătul ei a întrezărit două cabane, câteva hambare, vălătuci de fum ridicându-se din acoperișurile cu șindrilă.

A, ferma lui monsieur Berger, s-a gândit. Nu era chiar atât de rău. Avea să se folosească de ocazie ca să întrebe de carnea ei de vânat și-l va pune pe bătrânul fermier s-o ducă cu mașina înapoi la Lumière.

Madame Mallory și-a început marșul peste vale. Un corb croncănitor scurma miriștea înghețată. Și, cu cât mergea mai mult pe drumul lăturalnic spre ferma lui monsieur Berger, cu atât panorama fragilă, înghețată îi schimba dispoziția. Dacă mă părăsește? s-a întrebat dintr-odată. Ce o să mă fac fără Henri?

Mallory aluneca pe gheață și se împiedica în zăpadă cu cizmele ei până la genunchi și nu părea să ajungă deloc mai aproape de cele două ferme de la capătul îndepărtat al văii. A trecut peste un pârâu negru, care tăia un morman de zăpadă; a trecut de un vechi depozit militar, folosit cândva pentru manevrele cu tancuri, și de un pâlc de mesteceni oropsiți, singuri în acel câmp fără de viață.

Când vechiul drum a cotit-o pe după un deal, a dat peste o capelă. Era mică și coșcovită. Mallory înainta cu greu de patruzeci de minute și s-a oprit ca să-și tragă sufletul, rezemându-se

cu o mână de poartă. În capelă sigur trebuia să fie o bancă pe care să se așeze.

Nimeni nu știe cu siguranță ce s-a întâmplat în acea capelă și e posibil ca nici măcar Madame Mallory să nu înțeleagă totul. Dar timp de mulți ani m-am întrebat, ba chiar mi-am imaginat, ce s-a întâmplat în casa de rugăciune de la marginea drumului și poate că imaginea pe care o am în minte nu e prea departe de adevăr.

Îmi imaginez că, o bună bucată de vreme, Madame Mallory a stat afectată pe singura bancă din capelă, cu coșul de răchită în brațe, și s-a uitat în sus la fresca decolorată înfățișând Cina cea de Taină a lui Cristos, care ocupa peretele de vizavi. Apostolii, pictați în culori ce se estompaseră, frâng pâinea. Figurile sunt umbrite, ca niște mâzgăleli în întuneric, dar ea distinge, pe masa întinsă, un bol cu măsline, o carafă de apă, o pâine.

Chiar și în aer se simte putregaiul rece și învechit. Crucifixul de lemn stă țeapăn și drept, iar candela neaprinsă de lângă altarul de piatră este cuprinsă într-o rețea înrourată de pânză de păianjen. Nici o floare. Nici o lumânare topită, nici măcar un chibrit ars. Nici un semn de viață.

Oare atunci își dă seama Madame Mallory că acea capelă a murit, că orice semnificație religioasă o fi avut s-a scurs din camera uitată cu mult timp în urmă? Și, în timp ce Mallory stă țeapănă pe bancă, ținând strâns coșul din poală, sufletul ei este cuprins de un gând îngrozitor: ce rece e încăperea. Dumnezeule mare! Ce rece e încăperea!

E un sentiment de nesuportat și, având în vedere felul ei de-a fi, încearcă să lupte cu disconfortul. Caută prin coș după o cutie de chibrituri, aprinde unul și se apleacă în față ca să îi dea viață candelei de la altar. Totul se schimbă odată cu acel gest minor, căci, atunci când chibritul aprins atinge fitilul candelei, capela tremură puternic în noua lumină și noile umbre. Crucifixul iese mult în evidență – un bărbat costeliv și torturat, care o imploră cu mâinile răstignite. Pânzele de

păianjen zvâcnesc, precum plasele unui pescar pline de pești care se zvârcolesc din răsputeri, iar un șoarece cocoșat aleargă până după altar.

Mallory se întreabă dacă nu cumva o ia razna, pentru că dintr-odată aude o voce, vocea furioasă a tatălui ei, de acum mulți ani, care o ceartă pe fetiță. Fruntea îi este scăldată în sudoare, dar îi este prea frică să se miște. Își adună tot curajul de care e în stare și își ridică ochii în tavan, căutând disperată alinare.

Lumina candelei a transformat Cina cea de Taină. Cristos și apostolii sunt în posturile cunoscute, iar hainele le strălucesc acum de la firele argintii și aurii pe care flacăra le imprimă vopselei. Dar nu Cristos cel cu falca slăbită și bărbia ascuțită care privește în gol, cu ochii stinși, deasupra orizontului, i-a atras atenția, ci masa însăși, pe care nu se află doar câteva lucruri – măsline și pâine –, așa cum a presupus la început, ci geme sub greutatea unui festin.

Smochine în vin de Porto. O bucată albă de brânză de oaie. O pulpă de miel la grătar și un vas cu verdețuri. Și acolo. O ceapă decojită. Capul unui mistreț pe un platou.

Ochii acelui mistreț o pironesc – un cap despărțit de corp ciudat de plin de viață –, iar Mallory, tremurând, dar mereu curajoasă, se forțează să-l privească dârz înapoi. Iar în adâncul acelor ochi strălucitori își vede bilanțul vieții, o listă nesfârșită de credite și datorii, de succese și eșecuri, mici acte de bunătate și adevărate acte de cruzime. Și lacrimile încep să-i curgă, în cele din urmă, când își ferește privirea, ca să nu vadă lista până la capăt, căci deja știe, fără să se mai uite, că există un dezechilibru îngrozitor: creditele ei s-au terminat acum mult timp, însă datoriile cauzate de orgoliu și de egoism continuă la nesfârșit. Strigătul ei neintenționat de îndurare răsună în capelă și e auzit doar de mistrețul cu colți și zâmbet strengăresc din pictură.

Capitolul unsprezece

Cândva după cină, Madame Mallory s-a furișat în rezerva mea din spital. Eu îmi odihneam ochii, iar ea a petrecut câteva minute, neștiută de nimeni, studiindu-mi în liniște pieptul, brațele, gâtul, care erau toate înfășurate în bandaje și mă dureau. Dar cel mai mult mi-a studiat mâinile.

Într-un final i-am simțit puternica energie în cameră, așa cum o simțisem când gătisem în seara deschiderii restaurantului, și am deschis brusc ochii.

— Îmi pare rău, a zis. Nu voiam să se ajungă aici.

Afară a început să plouă.

Mallory stătea parțial în umbră, dar îi vedeam conturul cocului, brațele vânjoase, coșul de răchită, simbolul ei, din ziua aceea. Mi-am dat seama că era prima dată când vorbeam unul cu celălalt.

— De ce ne urâți?

Am auzit-o inspirând zgomotos, dar nu mi-a răspuns. În schimb, s-a dus lângă fereastră și a privit în întunericul de afară. Șuvoaie de apă curgeau pe geamul negru.

— Mâinile tale sunt în regulă. Nu au fost rănite.

— Nu.

— O să fie la fel de sensibile. Poți încă să gătești.

Nu am zis nimic. În mintea mea era un talmeș-balmeș și eram și prea emoționat ca să vorbesc. Da, eram recunoscător că mai puteam să gătesc, dar toate problemele familiei mele erau din cauza acelei femei și nu puteam s-o iert. Cel puțin nu încă.

Madame Mallory a scos din coș un pachet cu foitaje cu migdale și caise.

— Te rog, gustă una dintre prăjiturile mele, a zis întorcându-mi spatele și uitându-se iar pe geam. Ce aromă simți?

— De caise și migdale din umplutură.

— Și altceva?

— Păi, mai este un strat subțire de pastă de fistic cu nucșoară, iar glazura e făcută din gălbenușuri și miere. Și ați mai pus – stați să mă gândesc – oare migdale? Nu. Știu. E vanilie. Ați zdrobit o păstaie de vanilie și ați încorporat pasta în foitaj.

Madame Mallory nu-și găsea cuvintele. A continuat să se uite pe fereastră în timp ce ploaia șiroia de parcă o zeiță din ceruri plângea cu inima frântă.

Iar când s-a întors, ochii îi străluceau ca măslinele spaniole, avea o sprânceană ridicată și m-a pironit cu privirea, în lumina înserării, până mi-am dat seama, pentru prima dată, că posed echivalentul culinar al unei urechi muzicale perfecte.

În cele din urmă Mallory a pus hârtia cerată și prăjiturile pe tava mobilă.

— Noapte bună, a zis. Însănătoșire grabnică!

Câteva clipe mai târziu a ieșit din nou din cameră și, când a închis ușa, am oftat. Doar după ce plecase de-a binelea mi-am dat seama cât de încordat și *en garde* fusesem în prezența ei.

Dar ea plecase, scăpasem de o grijă, așa că m-am cufundat la loc în pat și am închis ochii.

Ei bine, asta a fost tot, m-am gândit.

Târziu, în aceeași noapte, când Mallory a ajuns înapoi la Le Saule Pleureur, restaurantul era plin. Monsieur Leblanc era la locul lui, la recepție, îi întâmpina pe oaspeți și îi conducea la masa lor. Ospătarii începători, în tunici albe, treceau rapid prin fața geamului, domurile de argint străluceau în timp ce erau purtate pe sus prin labirintul de mese cu fețe de masă scrobite.

Mallory a văzut toate astea din afară, stând în zăpadă până la glezne și uitându-se în tăcere prin ferestrele puternic luminate

de deasupra grădinii ei alpine. L-a văzut pe ospătarul care se ocupa de vinuri cum încălzește un coniac în timp ce *le comte* de Nancy Selière râdea, iar dinții îmbrăcați în aur îi străluceau în lumină. Și l-a privit pe conte cum duce la gură o felie de pâine aromată cu ananas și cum pe fața lui îmbătrânită se ivește deodată o expresie de plăcere hedonistă.

Mallory și-a dus o mână la gât, profund emoționată de cum munca ei de o viață se desfășura elegant, firesc, în noapte. Și a rămas așa, în întunericul rece, o bucată de vreme, privind în tăcere cum angajații ei erau la dispoziția restaurantului și a clienților săi, până când, într-un final, încheieturile ei obosite au început să se resimtă de pe urma evenimentelor istovitoare din cursul zilei. Cu puțin timp înainte ca clopotele de la Sf. Augustin să bată de miezul nopții, Mallory a urcat pe scările din spate în mansarda sa, abandonându-se, în cele din urmă, trup și suflet ritmurilor nopții.

— M-ai îngrijorat, a dojenit-o monsieur Leblanc în dimineața următoare. Nu te-am găsit. Dumnezeule, ce am făcut? m-am gândit. Ce oare am făcut?

— *Ah, cher Henri.*

Dar asta era toată emoția pe care putea s-o exprime Mallory, așa că și-a făcut de lucru cu nasturii de la jachetă.

— Nu ai greșit cu nimic, a zis încet. Hai să ne întoarcem la treabă. Imediat e Crăciunul. Trebuie să mergem să luăm *foie gras*.

Madame Degeneret, furnizorul de *foie gras* al Salciei Plângătoare, locuia pe versanții de deasupra Clairvaux-les-Lacs. Degeneret era o babă țâfnoasă de optzeci și ceva de ani, care reușea să-și păstreze ferma pe linia de plutire cu venitul pe care-l realiza îndopând cu forța o sută de rațe din rasa Moulard. Când Leblanc a intrat cu mașina pe aleea plină de gropi a vechii ferme, rațe maronii, cu capetele ridicate și măcănind, se legănau vioaie în susul și-n josul curții.

Bătrâna Degeneret, purtând colanți gri de lână și niște pulovere zdrențuite, de-abia i-a băgat în seamă, fiind ocupată cu o pungă cu mâncare pentru animale. Mallory s-a liniștit când a văzut că bătrâna ciolănoasă e încă pe propriile picioare și se ocupă de rațele ei. Fără să stea prea mult pe gânduri, Mallory i-a spus lui Leblanc să meargă să ia el *foie gras*, în timp ce ea o să-l aștepte afară cu madame Degeneret.

Evident, asta era ceva cât se poate de neobișnuit. Mallory insistase mereu ca ea însăși să judece calitatea ficatului, din moment ce nimeni nu era destul de competent. Dar, înainte ca Leblanc să apuce să protesteze, Mallory luase deja un scăunel pentru muls, se așezase lângă madame Degeneret și se uita cum mâinile artritice, noduroase ale bătrânei băgau cu grijă un tub pe gâtul unei rațe. Prin urmare – ce mai era de zis? – Leblanc a intrat în grajd, unde ajutoarele tinere jumuleau și tăiau vreo douăsprezece rațe, ca apoi să îndepărteze valorosul *foie gras* și *magret*[1]-ul.

— Sunteți bine, madame Degeneret? a întrebat Mallory scoțând un șervețel din mâna jachetei și ștergându-se discret la nas.

— Nu mă plâng.

Bătrâna a scos tubul din gâtlejul raței și a apucat o altă pasăre măcăitoare. Dar s-a oprit brusc, s-a uitat la semnul de pe picior și i-a dat drumul.

— Tu nu. Hâș de-aici!

Rața a fugit dând din aripi și șase boboci au luat-o vioi pe urmele ei. Mallory își ținea mâinile liniștite în poală și soarele de iarnă îi mângâia fața.

— De ce nu aia? a întrebat încet.

— Nu pot.

— Dar de ce?

— Acum câteva săptămâni, un turist fără minte a intrat prea repede cu mașina pe aleea de la fermă și a călcat-o pe

1 Piept de rață (în fr., în orig.).

mama acelor șase boboci. Când se-ntâmplă așa ceva, s-a zis cu ăia mici. Celelalte rațe îi ciupesc până-i omoară. Dar pasărea aia bătrână a avut grijă de bobocii fără mamă. I-a lăsat să se alăture bobocilor ei.

— O, înțeleg.

— *Non, non, madame*. Rața aia o să moară de bătrânețe. Eu n-o omor. Pentru ce? Un ficat? Nu aș mai putea să dorm noaptea. Imaginează-ți: o rață care e mai bună ca un om. Nu pot să-i fac nici un rău.

Monsieur Leblanc, cu două pungi de *foie gras* în mână, a ieșit chiar atunci din grajd, și Madame Mallory s-a ridicat de pe scaun, gâtuită de emoție.

Tata m-a dus de la spital cu duba de la Maison Mumbai și în scurt timp am intrat pe porțile deschise ale moșiei Dufour, unde bannere din hârtie creponată îmi urau bun venit. O mulțime de binevoitori, nu doar cei din familie, ci vreo cincizeci de locuitori din Lumière stăteau sub bannere și, când am ajuns, au izbucnit în aplauze înflăcărate, strigăte și fluierături ascuțite. Iar eu – lăsându-mă cuprins de entuziasmul lor și bucurându-mă să fiu în centrul atenției – am deschis ușa de la dubă și le-am făcut cu mâna, ca un erou întors de pe front.

A fost o primire minunată. Monsieur Iten și soția lui erau acolo. La fel și madame Picard. Și chiar și primarul și fiul lui, noul meu prieten, Marcus, erau prezenți.

Și Madame Mallory.

Venise direct de la ferma lui madame Degeneret cu un țel care nu suferea amânare.

Tata și cu mine am zărit-o în același timp, zăbovind în spatele mulțimii, și am simțit cum dispoziția oamenilor adunați acolo s-a schimbat instantaneu. Tata era furios și i-a aruncat o privire mânioasă, iar cei din mulțime au întors capul ca să vadă la ce se uită. Au icnit. Au șușotit.

Dar Madame Mallory i-a ignorat pe toți și a făcut un pas în față, iar mulțimea s-a dat la o parte ca să o lase să treacă.

— Nu ești bine-venită! i-a strigat tata din dubă. Pleacă!

— Monsieur Haji! a strigat și Madame Mallory, venind în față. Sunt aici ca să-mi cer iertare. Vă rog. Vă implor. Nu plecați din Lumière.

Mulțimea a fremătat de emoție.

Tata stătea măreț pe treapta dubei, fără să se uite la Mallory, ci, precum un politician, se adresa direct mulțimii.

— Acum vrea să rămânem, *yaar*? a strigat. Dar e cam târziu pentru asta.

— *Mais non*, nu e prea târziu, a zis.

Tata tot nu se uita la ea, deși acum era lângă picioarele lui.

— Vă rog, vreau să rămâneți. Și vreau ca Hassan să vină să lucreze în bucătăria mea. O să-i ofer educația necesară.

Inima mi s-a oprit. Însă chiar această cerere de a lucra pentru ea l-a făcut pe tata să se uite, în cele din urmă, în jos la faimoasa *chef*.

— Ești complet țicnită. Nu. Mai rău. Ești bolnavă. Cine te crezi?

— *Ah, merde*, nu mai fi atât de căpos…

Dar Mallory s-a oprit, încercând vizibil să nu-și piardă cumpătul. A inspirat adânc și a încercat din nou.

— Ascultă ce am de spus. Asta e o oportunitate ca fiul tău să devină un mare *chef* francez, un om rafinat, un adevărat artist, nu un simplu bucătar de curry-uri într-un bistrou indian.

— Aaaarrgh! Pur și simplu nu înțelegi!

Tata a coborât din dubă, împingându-și în față, agresiv, burta mare.

— Care-i problema ta? a strigat în timp ce o forța să se dea în spate, pas cu pas, prin mulțime, înapoi spre poartă. Nu auzi ce-ți zic? *Nah?* Nu te suferim, bătrână stearpă! Nu vrem să avem de-a face cu tine!

Când și-a sfârșit tirada, ea se afla iar pe strada pietruită.

Singură.

Noi, cei din curte, râdeam de ea.

Mallory a schițat un zâmbet, și-a dat după ureche niște fire de păr rătăcite și s-a întors singură la restaurantul ei. Și noi ne-am întors și am intrat în casă. Dar trebuie să recunosc că simțeam o umbră de regret în timp ce treceam de la oferta incredibilă a lui Mallory la agitația de la petrecerea dată în cinstea mea.

Dar Madame Mallory nu era singură: monsieur Leblanc văzuse totul din spatele perdelelor de la restaurant și s-a grăbit s-o întâmpine la ușă, luându-i cu gingășie mâna. Și oricine i-ar fi văzut capul chel aplecându-se ar fi recunoscut că modul delicat în care-i sărutase mâna exprima cel mai profund respect și cea mai puternică admirație.

Și, în secunda în care buzele lui i-au atins ușor mâna, Madame Mallory a înțeles cât de adânci erau dragostea și devotamentul lui Leblanc și i s-a tăiat brusc răsuflarea. Cu o mână așezată cochet pe piept, Mallory a înțeles în cele din urmă cât de bogată e de fapt, a înțeles ce norocoasă e să aibă un asemenea prieten – bun și cumsecade – alături; susținerea blajină a lui Leblanc a făcut-o să simtă că poate să îndure orice în numele dreptății.

Ocupați cum eram să dansăm sub luminile de discotecă din restaurant, nici unul dintre noi n-a observat schimbarea tăcută în cursul evenimentelor, care avea loc în fața ușii de la Maison Mumbai. Doar Ammi, bătrână și țăcănită, a fost pe fază. A ieșit din garaj, vorbind singură despre Dumnezeu știe ce, și aproape că s-a ciocnit de Madame Mallory.

Ammi i-a dat târcoale lui *chef* Mallory în timp ce aceasta așeza un scaun de lemn în mijlocul curții noastre pietruite.

În timp ce punea sub scaun trei sticle mari de apă Evian.

În timp ce Mallory s-a așezat, cu o pătură din tartan în poală, și și-a încrucișat mâinile la piept. Soarele apunea în spatele Alpilor.

— Ce? a zis Ammi pufăind din pipă. Ce faci aci?

— Stau.

— *Haar*, loc bun, a zis Ammi și a continuat să se plimbe fără țintă.

Dar poate că creierul ei confuz a făcut anumite legături, căci Ammi a venit în cele din urmă la petrecere, și-a croit loc printre oamenii care se învârteau și l-a tras pe tata de *kurta*.

— Musafir.

— Cum adică musafir?

— Afară. Musafir.

Tata a deschis larg ușa de la intrare și o pală de aer rece a șuierat în hol.

Strigătul lui, vă spun drept, i-a făcut pe petrecăreți să se oprească imediat.

— Ești surdă? Ești nebună? Ți-am spus să dispari!

Ne-am strâns cu toții pe treptele înghețate ca să vedem ce se întâmplă.

Madama Mallory privea drept înainte, de parcă avea tot timpul din lume la dispoziție.

— Nu mă mișc de aici, a zis ea calm. Nu mă mișc de aici până nu-l lași pe Hassan să vină să lucreze pentru mine.

Tata a râs batjocoritor și mulți dintre cei de pe scări i s-au alăturat.

Dar nu și eu. Nu de data asta.

— Femeie nebună, i-a zis tata cu dispreț. Asta nu o să se întâmple niciodată. Dar fă ce vrei. Ești bine-venită să rămâi aici. Până putrezești. Pa, pa!

A închis ușa și ne-am întors la serbarea noastră.

Petrecerea s-a spart seara devreme. Invitații au plecat pe ușa din față, vorbind unii cu alții, surprinși să vadă că Madame Mallory încă stătea în mijlocul curții noastre.

— *Bonsoir, Madame Mallory.*

— *Bonsoir, monsieur Iten.*

Toată agitația legată de întoarcerea mea acasă mă obosise, așa că am urcat scările spre camera mea în timp ce ceilalți membri ai familiei au rămas să pregătească masa de seară. Eram foarte bucuros să mă aflu din nou alături de lucrurile din camera mea

din turn – bâta de crichet, posterul cu Che Guevara și CD-urile mele. Dar toate astea puteau să mai aștepte, așa că m-am întins în pat, prea obosit ca să mă mai bag sub plapumă.

Când m-am trezit, era seara târziu și în sala de mese de jos era mare agitație. Am mers la fereastră; apa picura din streașină.

Și iat-o, acolo jos, înfofolită într-o geacă groasă. Era îngropată, ca un pescar care dă la copcă, sub păturile pe care cineva le pusese pe ea și aștepta răbdătoare venirea nopții. Capul îi era înfășurat într-o eșarfă de flanelă și îmi aduc aminte cum se ridicau aburi de fiecare dată când respira greoi. Clienții care au venit la restaurant nu știau care e eticheta pentru o asemenea situație neobișnuită și s-au oprit neliniștiți să schimbe câteva cuvinte cu ea și apoi, când au plecat acasă, aproape de miezul nopții, i-au urat toate cele bune.

— E tot acolo?

M-am întors. Era mica Zainab, care se freca la ochi, în pijama. Am luat-o cu grijă în brațe, am stat pe pervaz și ne-am uitat la silueta oropsită de jos, din curtea noastră. Am rămas ceva timp acolo, aproape în transă, până când am auzit un zgomot diferit de zarva din restaurant. Era un fel de pălăvrăgeală neplăcută. Ne-am gândit că e Ammi, care purta unul dintre dialogurile ei cu trecutul, și am ieșit în hol ca s-o ajutăm să-și revină.

Tata.

Trăgea cu ochiul pe fereastra din holul de sus, ascuns după perdea.

— Ce să mă fac, Tahira? l-am auzit murmurând. Ce să mă fac?

— Tata.

A tresărit și a dat drumul perdelei.

— Ce? De ce furișați așa?

Zainab și cu mine ne-am uitat unul la altul și tata a țâșnit pe lângă noi, în jos pe scări.

Madame Mallory a stat pe scaun toată noaptea și toată ziua următoare.

I s-a dus vestea și greva foamei în care intrase a devenit subiectul principal de discuție în toată valea. Până la prânz o mulțime de oameni se adunaseră în fața porților de la Maison Mumbai; la patru după-masa un reporter local de la *Le Jura* era la poartă, cu teleobiectivul băgat printre zăbrele, și îi făcea de zor poze siluetei ghemuite, care stătea neclintită în mijlocul curții noastre.

Când i-a văzut tata – de la fereastra din holul de sus –, și-a ieșit din fire. L-am auzit tunând în timp ce traversa toată casa, l-am auzit tropăind în jos pe scara principală și ieșind valvârtej pe ușa din față.

— Plecați de aici! a țipat. Dispăreți! Hâș!

Dar sătenii nu voiau să se miște din fața porților.

— Nu suntem pe proprietatea ta. Putem să stăm aici.

Băieții l-au luat în derâdere:

— Haji e un tiran! Haji e un tiran!

— Monsieur Haji! l-a strigat reporterul. De ce vă purtați așa de urât cu ea?

Tata tremura tot, nevenindu-i să creadă.

— Eu port urât cu ea? Ea încercat să distrugă afacerea mea! Aproape omorât fiul meu!

— A fost un accident, a zis madame Picard.

— Și tu? a întrebat-o tata neîncrezător.

— Iart-o.

— E doar o bătrână nesăbuită.

Tata le-a aruncat o căutătură furioasă celor din mulțime.

S-a întors și a mărșăluit până la Madame Mallory.

— Termină! Termină chiar acum! O să te îmbolnăvești. Ești prea bătrână pentru astfel de prostii!

Și ăsta era adevărul. Bătrâna era deja destul de țeapănă, iar când și-a întors capul, tot trupul s-a întors odată cu el.

— Lasă-l pe Hassan să lucreze pentru mine.

— N-ai decât să mori înghețată. Te rog, fă-mi hatârul.

Îmi aduc aminte că în acea noapte, înainte să mă culc, am stat iar cu micuța Zainab în fața ferestrei mele din turn. Am privit la lumina lunii cum bătrâna franțuzoaică stătea în curte cu brațele încrucișate, fără să se clintească. Razele lunii și norii învolburați de deasupra se reflectau la picioarele ei, în bălțile din curtea neuniform pietruită.

— Ce o să se întâmple cu ea? m-a întrebat Zainab. Ce o să se întâmple cu noi?

Am mângâiat-o pe păr.

— Nu știu, micuțo, nu știu.

Dar acela a fost momentul în care am schimbat tabăra și am început să țin cu bătrâna Mallory. Și cred că micuța Zainab a simțit asta, căci îmi amintesc că m-a strâns de mână și a dat din cap, de parcă doar ea înțelegea ce trebuia făcut.

Tata s-a învârtit și s-a foit toată noaptea și de trei ori s-a ridicat din pat ca să se uite pe fereastră. Lucrul care-l supăra cel mai tare era ideea că Mallory folosea rezistența pasivă ca să obțină ce vrea. Evident, era aceeași metodă pe care o folosise Gandhi ca să creeze India modernă și era ceva inadmisibil și atât de enervant ca ea să folosească aceleași tehnici împotriva noastră. Vă spun drept că tata era cu adevărat neliniștit și că toată noaptea a pendulat între somn și veghe, bolborosind de unul singur când aținea.

În jurul orei patru dimineața, s-au auzit scârțâituri pe hol.

Tata și cu mine, fiecare în camera lui, ne-am trezit imediat ce am auzit zgomotul și ne-am ridicat degrabă din pat ca să vedem ce se întâmplă.

— Și tu ai auzit? mi-a șoptit când ne-am furișat în josul coridorului, cămășile noastre de noapte fremătând în aerul rece.

— Da.

Niște siluete luminate zăboveau pe scări.

— Ce faceți? a tunat tata, aprinzând candelabrul de deasupra.

Mătușa și Ammi au țipat și au scăpat un platou, care s-a spart de scări, și trei bucăți de *naan* și o sticlă de apă Evian s-au ros-

togolit până jos. Le-am privit pe cele două infractoare. Ammi ținea strâns în brațe o oală de noapte.

— Pentru cine astea? Pentru cine?

— Ești un animal, Abbas! a strigat mătușa. Biata femeie! Moare de foame. O s-o ucizi!

Tata le-a apucat zdravăn pe cele două femei de coate și le-a târât înapoi sus.

— Toată lumea înapoi în pat! a strigat. Mâine o s-o alung pe femeia aia. Gata! Nu accept așa ceva. Ea insultă memoria lui Gandhi folosind metodele astea împotriva noastră.

Bineînțelesc că apoi nimeni n-a mai putut să doarmă și toți ne-am trezit devreme și ne-am uitat cum tata se plimba încolo și-ncoace pe lângă telefon. În cele din urmă, limbile ceasului s-au târât și au arătat ora așteptată, iar tata l-a sunat pe avocatul lui la birou și a cerut să vină poliția și s-o ridice pe Mallory pentru că ne-a încălcat proprietatea.

Toată familia a fost cuprinsă de o stare de depresie și, la micul dejun, ne-am plimbat îmbufnați cartofii prin farfurie în timp ce tata tot vorbea la telefon. Doar Ammi a mâncat bine.

Dar Zainab, după cum am aflat în acea dimineață, era făcută din același aluat ca tata. Surioara mea s-a dus la tata, care urla în receptor și, fără pic de teamă, l-a tras de *kurta*.

— Tată, oprește-te! Nu-mi place deloc ce faci!

Dumnezeule, ce privire îngrozitoare i-a aruncat!

Am mers lângă ea și am luat-o de mână.

— Da, tată. E timpul să te oprești. Acum!

N-o să uit niciodată clipa aceea: tata avea gura deschisă, corpul îi rămăsese într-o poziție ciudată – pe jumătate vorbind la telefon, pe jumătate întors spre cei doi copii ai săi. Zainab și cu mine nu ne-am clintit de acolo o bucată de vreme, așteptând fie să strige la noi, fie să ne plesnească, dar el s-a întors spre telefon și i-a spus avocatului că o să-l sune mai târziu.

— Ce ziceți? Nu cred că am auzit bine.

— Tată, dacă Hassan devine un *chef* francez înseamnă că rămânem aici și asta o să fie casa noastră. Foarte bine. M-am

săturat să mă tot mut, tată. Nu vreau să mă întorc în Anglia aia ploioasă. Îmi place aici.

— Mama ar vrea să nu mai fugim, am adăugat. Tată, nu o auzi?

Tata ne-a privit cu răceală, de parcă l-am fi trădat, dar încetul cu încetul asprimea de pe chip a început să-i dispară; a fost ca un miracol tăcut, ca atunci când te uiți cum se încălzește o bucată rece de grăsime de rață într-o tigaie încinsă.

Aerul de munte era rece și curat, ca în acea primă zi în care ajunseserăm în Lumière cu trei luni în urmă, iar faimoasa lumină din regiune scălda munții în nuanțe de roz, mov și maro-deschis.

— Madame Mallory! a strigat tata cu glas aspru în curte. Vino să mănânci cu noi.

Dar *chef* Mallory nu mai avea putere să-și întoarcă privirea. Pielea ei era albă ca a unui cadavru și nasul ei, îmi aduc aminte, era roșu-aprins și inflamat, și de vârful lui atârnau stropi de mucus.

— Promite-mi, a murmurat cu voce slabă, încă uitându-se drept în față prin mica deschizătură din straturile de pături, promite-mi că Hassan o să lucreze pentru mine.

Tata s-a întunecat la față din cauza încăpățânării femeii și era din nou pe punctul de a-și ieși din fire. Dar mica Zainab, conștiința lui, era lângă el și-l trăgea de *kurta*. Tata a inspirat adânc și a oftat din toți rărunchii.

— Ce zici, Hassan? Vrei să înveți să gătești franțuzește? Vrei să lucrezi pentru femeia asta?

— Nu-mi doresc nimic mai mult pe lume!

Cred că răspunsul meu înflăcărat, glasul irefutabil al destinului care s-a făcut auzit prin mine, a căzut ca o palmă asupra lui și pentru câteva clipe nu a putut să facă nimic altceva decât să se uite cu atenție la crăpăturile dintre dalele de sub picioarele lui, ținându-se de mica Zainab ca să nu se prăbușească. Dar, după ceva timp, și-a ridicat capul. Tatăl meu a fost un om bun.

— Îți dau cuvântul, Madame Mallory. Hassan, trebuie să lucrezi pentru bucătăria de la Le Saule Pleureur.

Am simțit o bucurie asemănătoare cu explozia de cremă când muști dintr-o *religieuse*[1]. Mallory nu avea un zâmbet arogant, de învingătoare pe buze, ci unul umil, care exprima bucuria că totul se terminase și care îi mulțumea melancolic tatălui pentru sacrificiul pe care-l făcuse. Și cred că tata a apreciat asta, pentru că și-a înfipt picioarele în pământ în fața ei, ca să se echilibreze, și i-a întins mâinile.

Și îmi amintesc atât de bine – când i-a dat mâna și tata a ridicat-o icnind – cum *maîtresse* a mea s-a ridicat de pe scaunul din curte încet și scârțâind din toate încheieturile. Și de asta îmi aduc încă aminte.

Prin urmare, a doua zi, mătușa și Mehtab m-au ajutat să-mi fac bagajul și am traversat strada. Acea călătorie de treizeci de metri, în care am trecut cu valiza de carton în mână de pe-o parte a unui bulevard din Lumière pe cealaltă, a fost încărcată de emoție. Înaintea mea se aflau salcia plângătoare peste care părea că fusese cernut zahăr, ferestrele cu armături de plumb și perdelele de dantelă, pensiunea elegantă unde până și scările strâmbe de lemn erau încărcate de nobile tradiții franceze. Și acolo, pe scările de piatră de la Le Saule Pleureur, cu șorțuri albe, se aflau taciturna Madame Mallory și bunul monsieur Leblanc, un cuplu vârstnic care își aștepta cu mâinile întinse fiul de-abia adoptat.

Și-așa m-am îndreptat către ei și către casa mea adoptivă și către următoarea etapă prin care trebuia să trec ca învățăcel de gastronomie franceză, ca ucenic în bucătărie. Dar în spatele meu se afla lumea din care veneam: mica Zainab și Ammi cu lacrimi în ochi, *pomfret tikka* și bere Kingfisher; tânguielile lui Hariharan, *kadai*-ul încins în care sfârâiau uleiul, și mazărea, și ghimbirul, și chili.

---

1 Călugăriță (în fr., în orig.) – numele unei prăjituri franțuzești cu cremă.

Și când, în dreptul porților de fier, am trecut de tata, așa cum fiecare nouă generație trebuie să facă, el a plâns fără rușine și și-a șters fața îndurerată cu o batistă albă. Și îmi aduc aminte, de parcă s-ar fi petrecut ieri, cuvintele pe care mi le-a adresat când am trecut pe lângă el.

— Adu-ți aminte, băiete drag, că ești un Haji! Mereu să îți aduci aminte de asta: ești un Haji!

Măsurată în metri, a fost o călătorie scurtă, dar eu am simțit că am mers dintr-un capăt în celălalt al universului, ghidându-mă după lumina din Alpi.

Capitolul doisprezece

Camera mea de la Le Saule Pleureur era la ultimul cat al casei, în capătul coridorului îngust de lângă apartamentul lui Madame Mallory. Iarna chilia mea de călugăr era extrem de rece; vara era o căldură sufocantă, de nesuportat. Ca să ajung la baie coboram jumătate de etaj pe scările din capătul coridorului.

În ziua în care m-am mutat în Le Saule Pleureur, am fost singur, pentru prima dată, în camera din mansardă care avea să devină casa mea în următorii ani. Mirosea a oameni bătrâni și vag a insecticid. Pe un crucifix, unui Cristos trist îi țâșnea sângele din răni, și trupul descărnat atârna, împreună cu o oglindă mică, pe perete, exact deasupra patului meu. Un șifonier dintr-un lemn închis la culoare, cu două umerașe antice de cedru înăuntru, părea să-mi arunce priviri încruntate din colțul camerei, vizavi de patul îngust. De-abia aveam loc să mă întorc acolo; o lucarnă, sus, pe perete, dădea înspre acoperișul în două ape, dar nu era de-ajuns ca să îndulcească spațiul acela minuscul.

Mi-am pus valiza jos. În ce mă băgasem?

Am fost – nu mi-e rușine să recunosc – extrem de uimit de camera austeră, atât de catolică și străină de educația mea, iar o voce din capul meu, aproape isterică, mă zorea să fug înapoi la siguranța și confortul dormitorului meu colorat de la Maison Mumbai.

Dar o carte de pe noptieră mi-a atras atenția și m-am îndreptat spre ea ca s-o cercetez. Era un volum gros cu paginile îngălbenite și cu ilustrații bogat împodobite, care prezentau diverse feluri de a tranșa carnea de șeptel, de la vite la iepuri.

Între paginile ei se afla un plic nesigilat.

Misiva scrisă de mână, de către Madame Mallory, era un bun venit formal la Le Saule Pleureur și preciza, cu caligrafia ei învechită, cât de nerăbdătoare era să-i fiu ucenic în bucătărie. Mă îndemna să muncesc din greu și să asimilez cât pot de mult în următorii ani; ea era alături de mine și avea să mă ajute oricum îi stătea în puteri. Ca să ne începem aventura, scria, trebuia să studiez cu mare atenție acel tratat al măcelarului din Lyon.

Scrisoarea ei a atins fix coarda care trebuia și, dintr-odată, o voce bărbătoasă din capul meu mi-a spus aspru: „Termină ce ai început și nu te mai purta prostește!“ Prin urmare, m-am asigurat că Madame Mallory și Leblanc închiseseră bine ușa în urma lor înainte s-o încui pe-a mea. Odată ce m-am asigurat că nimeni nu mă poate deranja, m-am urcat pe pat și am dat jos înfricoșătorul crucifix și l-am ascuns în fundul dulapului, ca să nu-l mai văd deloc. Iar apoi, în cele din urmă, mi-am despachetat valiza.

În primele nopți ale uceniciei mele am avut un vis care se repeta și care acum, privind în urmă, pare plin de semnificație. În vis mă plimbam de-a lungul unei mari întinderi de apă când, dintr-odată, un pește primordial, urât, turtit și rotund, cu cap de bou, ieșind din adâncuri, începea să se târască pe plajă folosindu-se de înotătoare ca de niște picioare primitive, împingându-se cu mare greutate din apă pe uscat. Și acolo, epuizat din cauza efortului titanic depus, peștele se odihnea – cu coada încă în apă, cu capul pe nisipul uscat, cu branhiile închizându-se și deschizându-se ca niște foale –, șocat și sleit și de-abia respirând în acea nouă stare de amfibian, pe jumătate înăuntru și pe jumătate afară din cele două atât de diferite între ele.

Dar adevărul e că nu aveam timp să-mi bat capul cu astfel de lucruri sau cu farmecul dormitorului, căci, începând cu acea după-amiază, am ajuns în camera mea doar ca să-mi pun capul pe pernă și să adorm dus.

Alarma mea suna la 05.40 în fiecare dimineață. Douăzeci de minute mai târziu luam micul dejun cu Madame Mallory,

în apartamentul ei de la mansardă. Bombardându-mă cu întrebări despre ce studiasem în ultimele douăzeci și patru de ore, Madame Mallory se folosea de aceste ședințe matinale ca să pună bazele teoretice ale lecțiilor adevărate ce urmau să aibă loc mai târziu în bucătărie.

Când se termina interogatoriul, ne îndreptam imediat spre piață, pentru aprofundarea educației mele, iar apoi ne întorceam cu cumpărăturile la pensiune, unde începea cu adevărat ziua de muncă. În primele șase luni ale uceniciei mele, Madame Mallory m-a pus prin rotație să fac toate muncile de jos. La început nu am făcut nimic altceva decât să spăl vasele, să spăl pe jos și să curăț și să pregătesc *les légumes*; luna următoare am fost în față, în restaurant – un ucenic care servea pâinea, îmbrăcat în tunică și cu mănuși de bumbac albe –, unde trebuia să urmăresc cu atenție dansul servirii care avea loc în jurul meu. În timpul liber trebuia să pregătesc sala de mese, și însăși Madame Mallory venea după mine de la o masă la alta și plescăia îngrozită de fiecare dată când o lingură de argint nu era perfect aliniată cu celelalte tacâmuri.

De-abia am apucat să mă obișnuiesc acolo, că am fost trimis iar la bucătărie, de data asta ca să-mi petrec zilele jumulind și curățând porumbei sălbatici, prepelițe și fazani, ore întregi, până când aveam senzația că o să-mi cadă mâinile. În toată acea perioadă, Jean-Pierre, *chef de cuisine*, a strigat mereu la mine, iar la sfârșitul zilei de-abia mai puteam să stau în picioare, atât de tare mă durea spatele. După ce am terminat și cu acea sarcină, am fost mutat alături de monsieur Leblanc la recepție, unde am făcut rezervări și am deprins arta de a întâmpina și a conduce cum se cuvine clienții la locurile lor și politica delicată de a nu-i ofensa pe obișnuiții casei.

Dar tot nu am gătit nimic.

Zi de zi lucram în același ritm până la trei și jumătate când primeam pauza de după-masă, pe care hotelierii o numesc „pauza de cameră“, și mă târam în cămăruța mea de la mansardă

ca să trag un pui de somn care mai avea puțin și se transforma în comă. La începutul serii mă împleticeam, cu ochii înroșiți, pe scări în jos, ca să particip la următoarea lecție: treizeci de minute în care degustam vinuri și ascultam cuvântarea aferentă, sub supravegherea somelierului. Apoi mă întorceam la munca mea obișnuită, care se termina la miezul nopții. A doua zi dimineața alarma răsuna necruțător de devreme, la ora 05.40, și începea iar tirania unei noi zile de lucru.

Lunea era ziua mea liberă și mai aveam putere doar cât să mă târăsc de partea cealaltă a bulevardului, până la moșia Dufour, și să cad lat pe vechea noastră canapea.

— Te obligă să mănânci porc?

— Arash, termină odată cu întrebările astea tâmpite! Lasă-l în pace pe frate-tău!

— Dar te-au obligat, Hassan? Mâncat porc?

— Ești atât de slab. Cred că femeia aia te flămânzește.

— Gustă asta, Hassan. Am gătit-o doar pentru tine. *Malai peda.*[1] Cu miere aurie.

Stăteam întins pe canapea ca un prinț din Mughal și mătușa și Mehtab îmi dădeau să mănânc dulciuri și ceai cu lapte, iar unchiul Mayur, Ammi, Zainab și frații mei își trăgeau scaunele lângă mine ca să asculte fascinați fărâmele de noutăți din sanctuarul de la Le Saule Pleureur, de peste drum.

— Specialitatea zilei de mâine va fi *palombe*, porumbel guleraț. Mă jur, de două zile jumulesc și curăț porumbei. Muncă foarte grea. Mehtab, masează-mi umerii, te rog. Vezi cât sunt de încordați, de la atâta muncă? O să servim *salmis de palombes*, adică plăcintă de porumbel, foarte suculentă, cu sos de Merlot și hașme. Cel mai bine merge cu…

Tata s-a purtat tare ciudat în acea perioadă. Mă întâmpina cu bucurie la ușă și mă îmbrățișa când intram, apoi se îndepărta,

1 Desert indian pe bază de lapte, smântână și zahăr.

bizar de distant, și îi lăsa pe ceilalți membri ai familiei să mă copleșească. Dintr-un motiv sau altul, tata n-a luat niciodată parte la ritualul familiei de a mă interoga despre munca mea, ci stătea în fundul camerei și se prefăcea că avea treabă la birou, de exemplu să deschidă corespondența cu un deschizător de scrisori din fildeș, dar era clar că asculta tot ce se spunea, chiar dacă el nu întreba niciodată nimic.

— Toată săptămâna am învățat despre Languedoc-Roussillon, zona viticolă de lângă Marseille. Produce o cantitate enormă de vinuri, dar, știți, doar zece la sută sunt *appelation contrôlée*[1].

Când am văzut ce ochi mari au făcut doar când am rostit acele cuvinte, nu m-am putut abține să nu adaug, dând afectat din mână:

— Vă recomand Fitou și Minervois. Vinurile Corbières sunt destul de dezamăgitoare, în special producțiile din ultimii ani.

Mi-a făcut plăcere să-i aud cum se minunează.

— Ce chestie! a zis unchiul Mayur. Imaginați-vă! Hassan al nostru cunoaște vinurile franțuzești!

— Și Mallory cum e? Te bate?

— Nu, niciodată. Nici nu e nevoie. E de-ajuns să ridice o sprânceană, că toți ne agităm ca niște găini speriate. Tuturor le e frică de ea. Dar Jean-Pierre, mâna ei dreaptă, strigă la mine și-mi dă palme peste cap. Destul de des.

Hârș, hârș se auzea din fundul camerei.

Doar mai târziu, după ce mă îndopasem cu mâncarea noastră și familia mă cocoloșise și mă lingușise suficient, când eram gata în cele din urmă să mă întorc la Le Saule Pleureur cu dârzenia primenită, tata mă convoca formal la o discuție între patru ochi, făcându-mi semn să mă așez la biroul lui; își lipea mâinile una de alta și vorbea pe un ton solemn.

— Spune-mi, Hassan, te-a învățat cum să gătești limbă? Cu sos Madeira?

---

1 *Appelation d'origine contrôlée* – denumire de origine controlată (în fr., în orig.).

— Nu încă, tată.

Pe față i se citea dezamăgirea.

— Nu? Hmmm. Deloc impresionant. Poate nu atât de bună pe cât credem.

— Nu, tata. E un *chef* excelent.

— Și ticălosul ăla de Jean-Pierre? Știe că te tragi dintr-o familie importantă? *Nah!* Trebuie să-l învăț minte pe ăsta?

— Nu, tata, mulțumesc. Mă descurc eu.

Pe scurt, niciodată nu i-am dat de înțeles tatei cât de grea a fost tranziția în acele luni de la început, cât de dor îmi era de el și de restul familiei și cât de frustrat eram de munca pe care trebuia s-o îndeplinesc la Le Saule Pleureur în acele prime zile.

Îmi doream cu disperare să încep să gătesc, însă Madame Mallory nici măcar nu mă lăsa să mă apropii de aragaz, iar frustrările mele au atins apogeul târziu într-o dimineață, când urcam pe scara de serviciu de la Le Saule Pleureur, la ordinul lui Jean-Pierre, ca să aduc becuri de schimb din debaraua de la etajul trei.

În același timp Madame Mallory cobora scările, cât se poate de vioaie, ca să se îndrepte spre alee, unde monsieur Leblanc o aștepta deja în mașină, gata să o ducă la o recepție în oraș.

Chef Mallory își punea mănușile, iar în jurul umerilor avea un șal gros de lână maro. Scara îngustă de lemn s-a umplut de mirosul parfumului ei Guerlain și m-am lipit cu respect de perete ca să o las să treacă. Dar ea s-a oprit, cu două trepte mai sus, și s-a uitat în jos la mine prin crepusculul artificial al scării.

Fără îndoială că arătam palid, slăbit și la capătul puterilor.

— Zi-mi, Hassan, regreți că ai ales să vii să lucrezi aici?

— *Non, madame.*

— Programul de lucru e foarte greu. Dar o să vezi că într-o zi o să te trezești și, *voilà*, o să simți că ai căpătat din nou puteri. Corpul se adaptează.

— Da. Vă mulțumesc, *chef* Mallory.

Ea și-a continuat coborârea, eu urcarea, și nu știu ce m-a apucat de-am fost atât de impertinent să-i spun verde-n față:

— Dar când pot să mă apuc de gătit? Aici doar o să curăț morcovi?

S-a oprit pe o treaptă de jos, în penumbră, dar nu a întors capul.

— O să te apuci de gătit la momentul potrivit.

— Și asta când o să fie?

— Ai răbdare, Hassan. O să știm când a venit vremea ta.

— Concentrează-te. În ce ape crește *Ostrea lurida*?

— Ăăă, lângă coasta din Bretagne?

— Greșit! Absolut greșit, tinere.

Madame Mallory m-a pironit cu cea mai arogantă privire a ei, ridicând o sprânceană. Era șase și un sfert dimineața și ne aflam, ca de obicei, sub fereastra ei de la mansardă, sorbindu-ne cafeaua din niște delicate cești de porțelan de Limoges. Eram chiaun de somn.

— *Ostrea edulis* este stridia care crește în apele din Bretagne. Pe bune, Hassan, ar trebui să știi asta. Am învățat despre *Ostrea lurida* acum două săptămâni. Uite cartea despre fructe de mare. Studiaz-o cu atenție de data asta!

— *Oui, madame*… A, știu acum! *Lurida* este stridia mică ce crește numai în câteva golfuri de pe coasta de nord-vest a Statelor Unite ale Americii, în Strâmtoarea Puget.

— Corect! Nu am mâncat niciodată, dar am auzit că au un gust delicat de alge, iod și alune de pădure. Sunt considerate printre cele mai gustoase din lume. Mi-e greu să cred că ar fi mai bune decât stridiile noastre din Bretagne, dar asta e părerea unora. E vorba de gusturi.

Madame Mallory s-a întins și s-a repezit asupra bolului cu salată de fructe din centrul mesei. Apetitul ei matinal, cantitatea de mâncare pe care o îngurgita ca să facă față programului ei sever era impresionantă. Avea mult mai multe lucruri în comun cu tata decât le plăcea să recunoască.

— Acum, piețele europene au fost infestate de un produs străin, de import. Care este numele acestei stridii invazive? Spune-mi pe scurt povestea ei.

Am oftat. M-am uitat pe furiș la ceas.

— O să împănați azi pieptul de vițel?

Madame Mallory a scuipat cu delicatețe sâmburele unei prune din compot într-o linguriță de argint și l-a pus pe marginea bolului său.

— *Ah, non*. Hassan, nu schimba subiectul. Cu mine nu-ți merge.

Și-a pus bolul pe masă și m-a țintuit cu privirea.

— *Crassostrea gigas*, o stridie japoneză, cunoscută sub denumirea populară de stridie de Pacific, a devenit dominantă în Europa în anii '70.

E drept că a fost mai degrabă glacial, dar tot un zâmbet se numește că mi-a aruncat.

Însă, mai târziu în aceeași zi, am întrezărit pentru prima dată ce mă aștepta. Eram jos, aplecat peste chiuveta din bucătăria rece de la Le Saule Pleureur, când Madame Mallory a întins mâna și m-a mângâiat spontan pe obraz după ce identificasem corect tipul de *creuses de Bretagne* doar sorbind o linguriță din sucul sărat al stridiei.

În esență era un gest binevoitor, care însemna afecțiune și aprobare, dar, sincer vă spun, m-am rușinat când mi-a atins obrazul cu mâna ei aspră și rigidă. Și momentul a fost cu atât mai jenant cu cât îi spusese lui Jean-Pierre, *chef de cuisine*, să ne arate cum se prepară un anume fel de stridie și acesta se afla lângă aragaz și mă sfredelea cu privirea peste umărul lui Madame Mallory.

Atunci am știut ce necazuri mă așteaptă. Dar, cum nu-mi stătea în putere să schimb cursul lucrurilor, am evitat să-l privesc pe Jean-Pierre, care se înroșise la față, și, în schimb, mi-am concentrat toată atenția asupra mâinilor lor. M-am uitat cum prepară sosul *Sauternes sabayon* pentru stridii, amestecând iute și cu deosebită pricepere ingredientele în tigaia încinsă, în timp ce Madame Mallory ne explica pe un ton monoton, în cele mai mici detalii, transformările magice care aveau loc datorită

căldurii dogoritoare, complet oarbă la sentimentele pe care le dezlănțuise în al ei *chef de cuisine*.

Eram sclavul ritmurilor de la Le Saule Pleureur, dar încă mă agățam de clanța de la Maison Mumbai și îmi aduc aminte foarte bine acel ciudat stadiu de tranziție, în special o zi când, la o lună sau două după ce mă mutasem, am însoțit-o pe Madame Mallory la piață pentru cumpărăturile și lecțiile de dimineața devreme.

Madame Mallory îți petrecuse prima parte a turului nostru de dimineață făcându-mă să miros și să gust diverse tipuri de varză – savuroasele și rotunjoarele dansatoare de cancan, care își înfoiau ademenitor volănașele jupelor verzi ca să putem arunca o privire la frunzele care se desfăceau în interior, pale și delicate, și uriașa varză de un roșu puternic, ca un gurmand care a băut prea mult vin de Porto înainte să-și facă apariția vesel pe tarabă.

— Hassan, trebuie să înțelegi că gulia este puntea de legătură între varză și nap și că aceasta combină aromele celor două legume. Ține minte asta. Este o diferență subtilă, dar importantă, care te va ajuta să hotărăști pe care din cele două legume să o alegi ca garnitură.

Cu coșuri de răchită atârnând de ambele brațe, aplecându-se ca să-mi audă vocea slabă în piața gălăgioasă, trebuie să recunosc că Madame Mallory a fost un adevărat monument de răbdare în acele ieșiri ale noastre, gata să-mi răspundă la orice întrebare, indiferent cât de puerilă sau simplă era.

— În această regiune din Franța ne plac atât guliile timpurii, cât și cele târzii. Spre deosebire de ele, *navet de Suede* este un nap robust, care a crescut sălbatic în regiunea baltică până când celții au adus rădăcinoasa aceasta hrănitoare în sud și a început să fie cultivată în Franța. Evident, asta s-a întâmplat acum mii de ani, dar eu sunt de părere că rutabaga, napul suedez, este mai bună decât orice alt fel de nap datorită gustului dulce, o

caracteristică pe care a căpătat-o în timp. Ar trebui să găsim soiurile galben și negru de *navet* la madame Picard…

Amândoi ne-am ridicat privirea ca să ne orientăm prin piață și să localizăm taraba lui madame Picard și, spre surprinderea noastră, l-am văzut pe tata chiar în fața tejghelei văduvei. Stătea cu picioarele îndepărtate și bine înfipte în pământ, își ținea o mână la șold și cu cealaltă gesticula prin aer. Vorbea cuprins de însuflețire și presupun că mi-am imaginat, doar eram departe, dar îmi amintesc clar că saliva îi țâșnea ca un foc de artificii.

Între timp, madame Picard cea dură, cu cizmele ei militărești, cu obișnuitele sale straturi de fuste și bluze negre și cu părul subțire, își dăduse capul pe spate și se zguduia de râs la povestea tatei, așa că își scosese o mână ca să se sprijine de brațul lui.

M-am crispat când i-am văzut împreună și am vrut să mă întorc pe loc, dar Madame Mallory, poate pentru că a simțit că eram gata s-o șterg de-acolo, m-a prins de coș și m-a tras în direcția lor.

— *Bonjour, madame Picard. Bonjour, monsieur Haji*.

Tata și madame Picard nu ne-au văzut când ne-am apropiat, de fapt, ei încă râdeau, dar voioșia le-a pierit imediat la auzul vocii cunoscute. Ba chiar tata s-a întors și s-a așezat într-o postură relativ defensivă, asta până m-a văzut. Apoi în ochi i-a apărut un licăr de nesiguranță, de parcă nu știa cum ar trebui să se poarte. De fapt, nici nici unul dintre noi nu știa cum să se poarte: eu o însoțeam pe Madame Mallory la piață, iar „de cealaltă parte" se aflau tata și Picard – era ciudat.

— Bună ziua, *chef* Mallory, a zis tata cu stângăcie. Ce zi frumoasă! Văd că l-ai luat cu tine pe cel mai talentat elev al tău.

— Bună, tată. *Bonjour, madame Picard*.

Văduva Picard m-a studiat din cap până-n picioare, așa cum fac francezii.

— Hassan, parcă ești făcut pentru asta: *le petit chef*.

— Deci, cum se descurcă băiatul meu? E gata să-ți ia locul?

— Cu siguranță că nu! a răspuns Madame Mallory înțepată. Dar, trebuie să recunosc, învață repede.

Am rămas cu toții într-o tăcere stânjenitoare, neștiind cum să continuăm, până când Madame Mallory a arătat spre un coș din spatele tarabei și a zis:

— Uite, Hassan, exact cum îți ziceam. Dar asta e *navet de Suede* alb, nu galben sau negru cum speram să găsesc.

S-a aplecat, ignorându-l pe tata, și i-a spus văduvei:

— Madame Picard, ai cumva, ascunse pe undeva, niște soiuri mai speciale?

Tata avea o privire ciudată – nu furioasă, ci mai degrabă surprinsă. Arăta ca un om care tocmai și-a dat seama cum vor sta lucrurile de-acum înainte. Și mereu o să-mi aduc aminte cum tata, după ce a clipit încet de câteva ori, înțelegând totul, și-a pus o mână pe umărul meu, m-a strâns în semn de rămas-bun și a plecat din piață fără un alt cuvânt.

La șase luni după ce începusem ucenicia, într-o zi, după masa de prânz, Marcel și cu mine eram în bucătărie și frecam bine podeaua, după cum ne ordonase Madame Mallory, și ne terminam îndatoririle înainte să se târască fiecare în camera lui pentru odihna din „ora de cameră".

Am auzit o bătaie la ușa din spate și am mers să văd cine e.

Era monsieur Iten cu o cutie.

— *Bonjour, Hassan. Ça va?*

După conversația rituală despre sănătatea diverșilor membri ai familiilor noastre, monsieur Iten mi-a spus că tocmai primise o livrare specială de stridii de *Bretagne* și le-a adus imediat la Le Saule Pleureur, pentru că știa că Madame Mallory ar vrea să servească la masa de seară asemenea stridii proaspete dacă știa că sunt disponibile.

Dar ea nu era în restaurant. Și nici Jean-Pierre sau Margaret, nici măcar monsieur Leblanc. Nici unul dintre cei cu autoritate nu era acolo. Doar Marcel și cu mine mai eram, spălând pe jos.

— Ce zici, Marcel?

Marcel a dat vehement din cap, cu obrajii lui bucălați tremurându-i de groază la ideea că am putea lua o decizie atât de importantă.

— Nu te băga, Hassan. O să ne omoare.

M-am uitat în cutie.

— Câte sunt, monsieur Iten?

— Opt duzini.

Am cotrobăit prin cutie.

— Bine. Semnez de primire, dar scădeți patru.

— *Pourquoi?*

— Pentru că acestea patru sunt *Crassostrea gigas*. Știți foarte bine, monsieur Iten, că *chef* Mallory n-ar servi niciodată așa ceva clienților ei. Cum au ajuns aici? Ar fi furioasă pe dumneavoastră dacă ar vedea că încercați să-i vindeți stridii de Pacific drept *huîtres Portuguaises Sauvages*. Și, în plus, totul e vraiște în cutie. E adevărat că restul sunt stridii bretone, dar mai văd cel puțin șase care nu sunt excelentele *la Cancale pousses en claires* de pe lângă Mont Saint-Michel. Priviți, *la Cancale* au o manta de un bej-pal și cochiliile sunt zimțate, ca asta. Presupun că astea de aici sunt *la Croisicaise*, din canalele Grand și Petite Traict din sud. Vedeți semnul distinctiv galben-pal de pe scoică? Și uitați-vă ce dimensiuni variate au! Astea de aici sunt numărul patru, dar alea trebuie să fie numărul doi. *Non?* Dar asta nu reiese din factură, monsieur Iten. Prin urmare, îmi pare rău, dar va trebui să refaceți nota de plată dacă vreți să accept livrarea.

Monsieur Iten a scos cele patru stridii care n-aveau ce căuta acolo și a notat pe factură detaliile despre mărime și calitate pe care le observasem. Apoi mi-a spus:

— Iartă-mă, Hassan. A fost o scăpare. Nu o să se mai întâmple.

Abia a doua zi, când Madame Mallory m-a promovat la rangul de *commis* și am devenit asistentul ei personal în bucătărie, mi-am dat seama că lada cu stridii fusese un test pregătit dinainte împreună cu vânzătorul de pește. Evident, nici unul din ei n-a recunoscut asta.

Dar ăsta era felul de a fi al lui *chef* Mallory.

Solicitant, mereu solicitant.
Mai ales cu angajații ei.

Era o sâmbătă aglomerată din miezul iernii. Afară lumea era cristalină și albă, iar țurțuri mari de gheață atârnau de jgheaburile de alamă de la Le Saule Pleureur, ca șuncile în magazie. Înăuntru, în bucătăria plină de aburi, era mare agitație: capacele oalelor zdrăngăneau, flăcările ardeau și, în această fervoare culinară, mi s-a dat sarcina să prepar sufleul zilei, o mâncare pe bază de brânză de capră și fistic, care era adesea comandată la prânz.

Am luat un set de forme ceramice din cămara rece din spatele bucătăriei și, așa cum se procedează de obicei, am uns pereții lor albi cu o bucată moale de unt înainte să presar pe fund făină de porumb și fistic tăiat mărunt. Baza sufleului a fost și ea executată ca la carte: brânză proaspătă de capră, gălbenușuri, usturoi tocat, cimbru, sare și piper alb. Toate au fost încălzite și amestecate înainte să se adauge, din abundență, ca să facă baza mai pufoasă, albușuri bătute spumă și bitartrat de potasiu – precipitatul acid care este răzuit de pe butoaiele de vin și rafinat, după purificare, în pudra albă care stabilizează în mod miraculos albușurile de ou. La urmă am adăugat, evident, stratul de spumă de albuș, elegant netezit cu un cuțit, dar având totuși un mic moț artistic. Când am terminat de gătit, am pus formele într-o baie de apă și am băgat tava în mijlocul cuptorului ca să se coacă.

Jumătate de oră mai târziu, în timp ce pregăteam supa concentrată de vită, Jean-Pierre a strigat „Hassan! Hai încoace!" și am țâșnit pe partea lui de plită ca să-l ajut să ridice fripturile grele de porc din cuptoare, care urmau să fie stropite ritualic cu suc de lămâie și coniac.

La următoarea masă de lucru Madame Mallory ungea *daurade*[1] cu ierburi și lămâi verzi și din când în când se uita la

1 Doradă (în fr., în orig.).

noi nerăbdătoare să vadă dacă nu m-am întors încă la masa mea de lucru.

— Hassan, fii cu ochii pe sufleuri! mi-a poruncit.

— Ai grijă! O să scapi tava, idiotule!

Margaret, tăcuta *sous chef*, și-a ridicat capul din colțul ei din bucătăria rece – unde pregătea *blancmange*[1] – și privirile noastre s-au întâlnit deasupra flăcărilor care pâlpâiau.

Privirea compătimitoare a lui Margaret mi-a făcut inima să tresalte, dar n-am putut să zăbovesc, căci m-am întors rapid la cuptorul meu ca să scot sufleurile.

— Nici o grijă, *chef* Mallory! am strigat. Ai încredere în mine! Totul este sub control.

Am deschis ușa de la cuptor cu o bufnitură, am scos tava cu sufleurile și am pus-o pe blatul de deasupra.

Toate s-au lăsat, ca un experiment de biologie nereușit.

— *Ah, non, merde!*

— Hassan!

— Nu. Dar uitați-vă! Nu înțeleg! Am făcut asta de zeci de ori înainte și acum sufleurile s-au lăsat.

Au venit cu toții să vadă.

— Oof, a zis Jean-Pierre. Un adevărat dezastru! Băiatul ăsta e de-a dreptul incompetent!

Madame Mallory a dat dezgustată din cap, de parcă eram un caz pierdut.

— Margaret, *vite*, preia sarcina lui Hassan! Fă din nou sufleurile. Iar tu, Hassan, pregătește pastele zilei. Acolo nu prea ai ce să greșești.

M-am strecurat într-un colț al bucătăriei ca să-mi ling rănile.

Douăzeci de minute mai târziu, Margaret a venit la masa mea de lucru ca să ia, chipurile, un vas din dulapul de sus. Când m-am întins s-o ajut să dea jos platoul greu, mâinile ni s-au atins și am simțit cum mă trece un fior de-a lungul brațului.

---

1 Desert asemănător cu o budincă, preparat din lapte sau smântână, zahăr și migdale, închegate de obicei cu gelatină sau amidon.

— Hassan, nu te lăsa intimidat de ei, mi-a șoptit. Și eu am făcut o dată exact aceeași greșeală. În toiul iernii, peretele exterior al cămării se răcește foarte mult și se răcesc și formele de ceramică de pe rafturile respective. Așa că, dacă faci sufleuri iarna, trebuie să aduci formele în bucătărie cu cel puțin treizeci de minute înainte să torni în ele albușurile, ca să aibă timp să ajungă la temperatura camerei.

Mi-a zâmbit dulce, s-a întors și a plecat, iar eu m-am îndrăgostit pe loc.

Chestia dintre Margaret și mine a atins punctul critic câteva săptămâni mai târziu, când ne-am trezit amândoi în aceeași parte a bucătăriei. Eram la mijloc, între Madame Mallory și Jean-Pierre, care trânteau oalele și strigau la ospătarii din încăperea vecină să vină să ia comenzile. Margaret și cu mine ne-am ignorat unul pe altul cu bună-știință până când ea s-a aplecat să scoată niște tarte din cuptor, iar eu să scot o tigaie din dulapul de lângă ea și picioarele noastre s-au atins din greșeală.

Am simțit cum un fior îmi urcă pe picior până la vintre și, încet, m-am lipit mai tare de ea. Spre încântarea mea, am simțit că și ea s-a aplecat mai mult înspre mine și, peste câteva clipe minunate, când m-am ridicat iar, aveam răsuflarea întretăiată și țineam tigaia strategic în dreptul abdomenului.

— Treci pe la mine pe-acasă în timpul pauzei, mi-a șoptit.

Vă spun drept că, imediat ce am terminat cu masa de prânz, m-am dezbrăcat repede de hainele albe și mi-am croit drum prin grădina curățată și printre mormanele de zăpadă de la Le Saule Pleureur. Când am trecut în cele din urmă de zidul de stuc și piatră, am început să alerg, alunecând pe străzile lăturalnice înspre apartamentul lui Margaret, care se afla deasupra patiseriei din centrul orașului.

Margaret m-a așteptat în fața clădirii și ne-am salutat din priviri, dar tot nu am rostit nici o vorbă. M-am uitat cu nonșalanță în susul și în josul străzii pietruite, să văd dacă ne observă cineva; mâna i-a tremurat când a băgat cheia în ușa înghețată

de la scară. Un cuplu în vârstă a intrat în magazinul de pantofi Bata de mai încolo; o mamă tânără cu un cărucior pentru copii a ieșit din patiserie; o florăreasă dădea zăpada din fața magazinului ei. Nimeni nu se uita în direcția noastră.

Ușa s-a deschis și am intrat; am trecut de șirul de căsuțe poștale și de calorifer și am urcat scările de piatră două câte două, râzând și grăbindu-ne să ajungem în garsoniera ei de la etajul trei. Când am intrat pe ușă și ne-am aflat într-un final în intimitatea apartamentului ei, ne-am repezit unul asupra celuilalt, ne-am atins, ne-am sărutat și ne-am aruncat hainele care pe unde.

În acea după-masă am luat lecții despre tălmăcirea expresiei *la lingua franca* și, după un duș fierbinte cu mult săpun și chicoteli, ne-am întors separat, fără tragere de inimă, la Le Saule Pleureur. Eu eram prea relaxat și lipsit de griji ca să-mi îndeplinesc cum trebuie riguroasele îndatoriri pentru masa de seară.

— Hassan, concentrează-te! Oare pe unde-ți umblă mintea azi? m-a criticat Madame Mallory.

Așa a început totul. Dar intimitatea noastră tot mai strânsă avea obstacolele ei. Faptul că dormeam într-o chilie aflată sub ochii mereu vigilenți ai sobrei Madame Mallory nu încuraja relațiile amoroase. Prin urmare, aceste întâlniri furișe din câte-o după-amiază – oricât de excitante or fi fost – erau mereu pe fugă și ne sleiau de puteri. Nu aveam nici o șansă să petrecem timpul împreună în tihnă.

Într-o după-amiază, târziu, când fugeam din apartament și în același timp îmi strângeam cureaua, iar ea stătea îmbrăcată într-un chimono și îmi ținea ușa, Margaret a zis încet:

— Îmi pare rău că nu poți să stai mai mult, Hassan. Uneori am impresia că nu vrei să mă cunoști mai bine. *C'est triste*.

Apoi a închis încet ușa de la garsoniera ei, lăsându-mă să mă zbat pe hol ca un pește care a mușcat momeala și e tras pe puntea bărcii. Ea era ca mama. Nu zicea prea multe, dar și când deschidea gura, Dumnezeule mare, te lovea mai tare decât oricare tiradă de-a tatei.

Pe drumul spre casă mi-am dat seama că, pentru prima dată când o femeie îmi deschidea ușa spre ceva mai serios, nu voiam să fug. Ba dimpotrivă, voiam să mă arunc cu capul în față prin ușa deschisă de Margaret. Așa că, în acea după-amiază, în timp ce mă întorceam la Le Saule Pleureur pe străduțe lăturalnice, vorbeam tare de unul singur și eram hotărât să-mi fac mai mult timp pentru Margaret, mai ales în singura noastră zi liberă.

Asta însemna să-mi informez familia că nu o să mai vin regulat la moșia Dufour pentru festinul nostru săptămânal. Evident, aceasta era o chestiune periculoasă și tensionată din punct de vedere diplomatic, ca orice negociere din Orientul Mijlociu, dar lunea următoare, știind care este miza, am străbătut scurta distanță dintre cele două restaurante cu vitejie, având un singur țel.

Țelul meu s-a evaporat în secunda în care am trecut pragul de la Maison Mumbai. Mătușa m-a făcut să mă așez în fotoliul cel mai de seamă, iar apoi a aranjat și a umflat perna de la spatele meu. De când plecasem, Mehtab se ocupa de bucătăria de la Maison Mumbai și a apărut din spatele casei zâmbind și aducând paste cu crabi și creveți într-un bol improvizat dintr-o ciupercă uriașă și niște *papri chaat*, biscuiți delicioși cu lapte bătut.

— Asta ca să-ți astâmperi foamea, Hassan, mi-a spus sora mea. Prânzul va fi gata într-o oră. Am făcut piftie de oaie, preferata ta. Special pentru tine. Acum întinde-ți picioarele. Trebuie să te odihnești, săracul de tine.

Știam cât munciseră ca să prepare acele delicatese și am simțit cum mi se strânge stomacul de vinovăție. Mukhtar era pe canapeaua din fața mea, se scobea în nas absent și citea comicsurile din ziar, cot la cot cu unchiul Mayur.

— Mulțumesc, Mehtab. Ăăă… îmi pare rău, dar azi nu pot să rămân la masă.

Toți cei din cameră au înghețat.

Mukhtar și unchiul Mayur și-au ridicat privirea din ziar.

— Cum adică? Sora și mătușa ta au muncit pe brânci pentru tine toată dimineața!

Mă așteptam, evident, la o astfel de remarcă, dar nu din partea relaxatului unchi Mayur, care lăsa mereu în seama soției lui replicile de genul acesta. Asta sublinia cât de mare era trădarea mea, iar atacul lui m-a zguduit.

— Ăăă… Îmi pare rău… Scuze, dar am alte planuri.

— Cum adică alte planuri? a sărit mătușa. Cu cine? Cu Madame Mallory?

— Nu, cu altcineva de la restaurant, am răspuns evaziv. Ar fi trebuit să vă anunț mai din timp. Îmi pare rău. Dar abia azi am stabilit concret ce facem.

Mehtab n-a zis nimic. Doar și-a ridicat capul, ca o *begum*[1] importantă care fusese grav jignită în propria ei casă, și s-a retras solemn în bucătărie. Mătușa era furioasă și m-a amenințat fluturând din deget.

— Uite cum ai supărat-o pe sora ta, bestie nerecunoscătoare!

Situația s-a înrăutățit când silueta masivă a tatei a apărut dintr-odată în cadrul ușii și vocea lui ne-a bubuit în urechi ca un batalion de tancuri.

— Ce auzit? Nu mănânci azi cu noi?

— Nu, tată, am alte planuri.

Mi-a făcut un semn cu degetul să-l urmez.

Mukhtar a chicotit:

— Acum să vezi tu!

L-am fulgerat cu privirea pe fratele meu înainte să-l urmez pe tata, care-și târșâia papucii de casă pe podea, scoțând un zgomot ca de șmirghel. În holul întunecat, după ce ne îndepărtaserăm suficient ca ceilalți să nu ne audă, tata s-a întors spre mine și m-a privit cu un aer dominator de la înălțimea aceea a lui, dar eu i-am întors privirea, hotărât să nu mă dau bătut.

— E vorba de o fată, nu-i așa?

— Da.

---

1 O musulmancă de rang înalt.

— Du-te. Nu-ți face griji din cauza lor.

Probabil că aveam un aer confuz.

A dat din cap, așa cum fac indienii, și, înainte să mă dezmeticesc, mă conducea mai departe pe hol, târșâindu-și papucii la dreapta, apoi în jos pe scări, spre ușa din spate a conacului Dufour și înspre aleea pietruită. Tata și-a scos cheile care zornăiau, a descuiat ușa pe care o foloseam pentru livrări și mi-a ținut-o deschisă.

A zâmbit blând și mi-a făcut un semn cu capul.

— Du-te! Hassan, lucrezi din greu, meriți să te distrezi un pic. Nu-ți face griji, mă ocup eu de Mehtab și de mătușă-ta. Când găinile sunt agitate, le arunci niște boabe de porumb, cloncănești un pic și imediat se liniștesc. Așa că du-te. Mă ocup eu de ele. Nu-ți face griji.

— Ascultați-mă cu toții!

Madame Mallory și monsieur Leblanc, îmbrăcați cu jachete groase și cu pălării pe cap, stăteau în ușa de la bucătăria de la Le Saule Pleureur.

— Henri și cu mine o să fim plecați cea mai mare parte din zi. Avem niște treburi în Clairvaux-les-Lacs. Deci cât lipsesc eu, sunteți cu toții răspunzători de bunul mers al restaurantului, iar la ora 18, când ne întoarcem, o să vă evaluez munca.

Eram deja ucenic acolo de câțiva ani și nu era chiar o noutate ca monsieur Leblanc și Madame Mallory să plece împreună de la restaurant – o dimineață acolo, o după-masă dincolo – ca să se ocupe de treburi sau ca să se relaxeze. Nu am știut niciodată care este adevărata natură a relației celor doi, dacă discretul monsieur Leblanc și extrem de retrasa Madame Mallory aveau vreo relație amoroasă când erau departe de restaurant și de angajați; în bucătărie existau multe speculații legate de acest subiect. Margaret și cu mine, poate influențați de iubirea noastră secretă, eram convinși că bătrâneii erau de fapt iubiți, pe când Jean-Pierre și Marcel credeau opusul.

În asemenea ocazii, când cei doi ieșeau în oraș, Madame Mallory ne împărțea noi sarcini legate de pregătirea mesei de seară. Evident, eu primeam mereu cele mai ușoare lucruri de făcut. Însă în acea zi de toamnă, când vântul mugea afară, ai fi zis că Madame Mallory înnebunise și s-a hotărât să încurce un pic lucrurile, să ne țină în priză. Jean-Pierre, *chef de cuisine*, specialistul cărnurilor, a fost însărcinat să se ocupe de drăgălașele deserturi. Lui Margaret, atât de pricepută la dulciuri și foitaje, i s-a spus să pregătească peștele. Iar eu, novicele, trebuia să prepar și să pregătesc felurile principale cu carne din acea seară, care conțineau, printre altele, șase iepuri sălbatici, șase porumbei, un jigou și o halcă de porc. Multe dintre ele erau de mult în meniu și erau simple execuții bine cunoscute ale rețetelor lui Mallory. Nu mă îngrijorau.

În schimb, iepurii erau o *surpriză*.

— *Chef*, te-ai gândit la vreun fel anume în care să pregătesc iepurii?

— Da. Vreau să mă uimești, a zis și, fără alte instrucțiuni, ea și monsieur Leblanc au ieșit pe ușă.

Vă dați seama că în clipa în care au plecat noi trei ne-am pus pe treabă: țineam buzele încleștate, frunțile ne erau presărate cu bobițe de sudoare și eram foarte conștienți de faptul că treceam printr-un examen care urma să determine cât de flexibili eram în bucătărie. În scurt timp Jean-Pierre era acoperit cu făină în timp ce amesteca în foitaj cremă de citrice conservată, făcută din lămâi Menton, iar Margaret, încruntată de atâta concentrare, pregătea un sos cu rac, Sherry și șofran care să însoțească bucățile cărnoase de știucă prăjite perfect pe frigărui de metal.

Trebuie să recunosc că nu știu cum a trecut ziua, ci știu doar că mi-am petrecut o mare parte din timp lucrând asiduu, într-un ritm nebun. Îmi aduc totuși aminte că, după ce am tăiat iepurii, am marinat bucățile de carne într-un amestec de vin alb, foi de dafin, usturoi zdrobit, oțet de malț, muștar dulce german și câteva semnițe de ienupăr uscate, care trebuiau să-i dea acel

gust puțin amărui, ca de pin. Când s-a înmuiat îndeajuns, am lăsat carnea să fiarbă la foc mic câteva ore într-o oală de fontă. Nu era nimic măreț. Era pur și simplu reinterpretarea mea a unei rețete clasice de țară, pe care o văzusem în trecere, în biblioteca din mansarda lui Madame Mallory, în timpul unei ședințe de studiu, dar părea potrivită pentru o noapte de toamnă rece și bătută de vânturi.

Garniturile pe care le-am pregătit au fost cușcuș infuzat cu mentă – în loc de tradiționalii tăiței cu unt – și salată de castraveți și smântână, la care am adăugat un pumn de merișoare. M-am gândit că împreună ar alcătui o contrapondere liniștitoare și ușoară la gustul puternic de mușchi al tocăniței de iepure. Evident, acum, când privesc înapoi, îmi dau seama că atunci când am amestecat castraveții cu smântână m-am inspirat, conștient sau nu, din *raita*, salata de castraveți și iaurt din țara mea natală.

Madame Mallory și monsieur Leblanc s-au întors la începutul serii, după cum promiseseră, și am privit-o cu toții nerăbdători cum s-a dezbrăcat în tăcere de jachetă, și-a pus hainele albe de bucătărie și a început să-și facă runda și să inspecteze ce pregătise fiecare. Îmi aduc aminte că de fapt a avut lucruri destul de bune de spus despre eforturile noastre, căci ea nu rata nici o ocazie să ne arate cum fiecare dintre noi ar fi putut să-și îmbunătățească mâncărurile dacă ar fi făcut asta sau cealaltă.

De exemplu, tartele cu fructe roșii ale lui Jean-Pierre aveau o crustă fermă, respectabilă, iar umplutura cu *crème de cassis*[1], care-ți strepezea dinții, era perfect echilibrată în ce privește dulceața fructelor și aciditatea tartelor. Dar, când le-a pus împreună, a ieșit ceva cam lipsit de originalitate, a strâmbat Mallory din nas. Puțină nucșoară măcinată adăugată la *crème fraîche*[2] i-ar fi dat un gust special desertului, și la fel l-ar fi ajutat și niște căpșuni sălbatice, din pădure, aranjate pe marginea farfuriei.

---

1 Cremă de coacăze (în fr., în orig.).

2 Frișcă (în fr., în orig.).

Între timp Margaret mai gătise, pe lângă frigăruile de știucă, barbun umplu cu sparanghel și fiert la foc mic în bulion de grepfrut pe care l-a înfășurat apoi în aluat grecesc, puțin copt înainte.

— Recunosc că e ceva neobișnuit, Margaret. Dar, în ce mă privește, aluatul strică totul. Faptul că mereu învelești totul în aluat e un tic nervos. Trebuie să ai mai multă încredere în tine și să ieși din zona de confort. La așa arome puternice – barbun, sparanghel și grepfrut – nu e nevoie să trânțești o foaie de plăcintă deasupra.

Acum ajunsese lângă masa mea de lucru, unde stăteam agitat, cu un prosop de bucătărie pătat de grăsime atârnat de umăr. Madame Mallory a inspectat jigoul de miel tânăr – cu pielea străpunsă de bucățele de usturoi și presărat cu chimen și *herbs de Provence*, gata să fie băgat în cuptor –, dar n-a comentat nimic. Halca de porc se rumenea deja în cuptor, dar era prea crudă ca s-o guste, iar la *pigeon avec petits pois*[1] doar a dat din cap.

Însă Madame Mallory a fost atrasă de oala de fontă care fierbea pe aragaz, pulsând și umplând aerul cu aburi acri. A ridicat capacul greu și s-a uitat la tocănița de vânat. A mirosit, a băgat furculița într-un fileu de iepure și carnea s-a rupt fără efort. Apoi *chef* Mallory a pocnit din degete și Marcel s-a grăbit să-i aducă o farfurioară și o lingură. A luat o îmbucătură de carne de iepure cu un pic de sos de muștar turnat peste cușcușul cu mentă și a gustat și din garnitura de salată de castraveți cu smântână.

— Aș zice că ai exagerat un pic cu semințele de ienupăr. Ai nevoie de vreo trei-patru ca să le simți aroma. În rest, gustul e prea german. Dar, în afară de asta, te-ai descurcat foarte bine, mai ales cu garniturile netradiționale. Simplu, dar eficient. Trebuie să recunosc, Hassan, ai un adevărat simț pentru carnea de vânat.

---

1 Porumbel cu mazăre (în fr., în orig.).

Jean-Pierre a izbucnit imediat.

— *C'est merde! Complètement merde!*

Complimentul lui Mallory rostit în public, extrem de neobișnuit, a fost mai mult decât a putut Jean-Pierre să îndure. Fără să-și poată înfrâna furia, Jean-Pierre a bătut o dată tare din picior, ceea ce a făcut ca sabotul lui de lemn să zboare ca un proiectil direct către Marcel, care privea uimit din capătul celălalt al bucătăriei. Dar ucenicul a dat dovadă de o grație și o viteză nemaipomenite pentru un băiat de dimensiunile lui și s-a aruncat la pământ, ca un cerb doborât în momentul critic. Papucul și-a continuat traiectoria și s-a lovit cu o bufnitură de peretele din fundul bucătăriei, luând cu el, la coborâre, un ulcior de pe un raft, care s-a prăbușit zgomotos de podea și s-a împrăștiat în zeci de cioburi.

S-a lăsat o tăcere stupefiată.

Ne-am pregătit pentru explozia inevitabilă a lui Madame Mallory, dar, spre surprinderea noastră, nu s-a întâmplat nimic. În schimb, Jean-Pierre, încă roșu la față de mânie, a venit șontâc-șontâc înspre noi, cu un sabot da și unul nu, s-a oprit în fața lui Madame Mallory și i-a fluturat pumnul pe sub nas.

— Cum poți să ne faci asta? a izbucnit. *C'est incroyable!* Noi, care îți suntem atât de devotați, care îți suportăm tirania de atâta vreme, să fim dați la o parte din cauza rahatului ăstuia? Cine-i copilul ăsta, jucăria ta? N-ai pic de rușine?

Madame Mallory era albă ca brânza de Asiago.

Oricât de uluitor ar părea, până atunci nu-și dăduse seama că, alegându-mă, luându-mă sub aripa ei protectoare, comportându-se cu mine ca și cum aș fi fost „alesul" ei, îl jignise profund pe devotatul ei *chef de cuisine*. Dar a fost profund zguduită în clipa în care și-a dat seama ce făcuse, că din cauza nepăsării ei pe bietul Jean-Pierre îl rodea gelozia.

Se citea pe fața ei. Dacă era un sentiment uman pe care Madame Mallory să-l înțeleagă, acela era gelozia, durerea intensă când îți dai seama că există oameni care sunt mai buni decât tine, care îți întrec, într-un fel profund, toate realizările.

Ea nu a lăsat să se vadă nimic, evident, căci ea nu se manifesta, dar vedeai emoțiile puternice care fremătau în ochii ei. Iar durerea pe care o simțea nu era față de ea – de asta sunt sigur –, ci față de *chef de cuisine*, care suferea de mult, la fel ca ea, în umbrele întunecoase din bucătăria de la Le Saule Pleureur.

Dar Jean-Pierre zici că înnebunise: se plimba-n sus și-n jos prin fața mașinii de gătit, și-a smuls tunica albă și a aruncat-o dramatic pe podeaua bucătăriei.

— Nu mai pot să lucrez aici. M-am săturat. Femeie imposibilă ce ești! a țipat.

Însă, auzind acea remarcă, monsieur Leblanc a făcut un pas în față ca s-o protejeze pe Madame Mallory de furia lui Jean-Pierre.

— Încetează, nemernic nerecunoscător! Ai întrecut măsura!

Dar și Mallory a făcut un pas în față și, spre surprinderea noastră, a luat pumnul tremurând al lui Jean-Pierre și l-a dus la buze ca să-i pupe încheieturile jupuite și roșii ale degetelor.

— *Cher Jean-Pierre*, ai perfectă dreptate. Iartă-mă!

Jean-Pierre s-a oprit ca trăsnit. Era vlăguit, poate și puțin speriat, de această ciudată Madame Mallory din fața lui; mi s-a părut că seamănă cu un copil care a văzut că părintele lui se comportă contrar firii sale din cauza lui. Așa că acum Jean-Pierre încerca din răsputeri să își ceară scuze, dar Madame Mallory i-a pus un deget pe buze și i-a zis cu asprime:

— Gata! Termină! Nu e nevoie!

I-a luat mâna în mâna ei și a continuat, cu autoritatea ei obișnuită:

— Jean-Pierre, te rog, trebuie să înțelegi. Hassan nu e ca tine sau ca mine. E diferit. Lumière și Le Saule Pleureur nu pot să-l țină aici. O să vezi. Pe el îl așteaptă un drum lung în viață și nu o să mai rămână mult cu noi.

Apoi Madame Mallory l-a făcut pe Jean-Pierre să ia loc pe un scaun, și acesta s-a așezat cu capul plecat de rușine. Mallory l-a rugat pe Marcel să-i aducă niște apă, iar când băiatul s-a întors cu paharul, îl ținea cu ambele mâini, atât de tare tremura.

După ce Jean-Pierre a golit paharul și părea că s-a mai liniștit, Madame Mallory l-a făcut să-și ridice din nou privirea înspre ea.

— Tu și cu mine avem locul ăsta în sânge și amândoi o să trăim și o să murim aici, în bucătăria de la Le Saule Pleureur. Hassan e înzestrat să devină un mare *chef*, e adevărat, și are mai mult talent decât tine sau mine. Dar e ca un vizitator de pe altă planetă și în anumite privințe ar trebui să ne fie milă de el din cauza distanței pe care o mai are de parcurs și din cauza greutăților pe care va trebui să le îndure. Crede-mă. Nu el este preferatul meu, tu ești.

Aerul era electrizat. Dar *chef* Mallory doar s-a uitat înspre monsieur Leblanc și a zis pe un ton practic:

— Henri, notează-ți că mâine trebuie să-l chemăm pe avocat. Trebuie să clarific o dată pentru totdeauna că, atunci când n-o să mai fiu, Jean-Pierre o să moștenească Le Saule Pleureur.

Și a avut dreptate. La trei ani după ce mi-am început ucenicia la Le Saule Pleureur, eram gata să merg mai departe. O ofertă de la un restaurant de top din Paris, de pe malul drept al Senei, din spatele Palatului Élysée, mi-a gâdilat ambiția și m-a atras înspre nord. Madame Mallory a fost de părere că postul de *sous chef* la un restaurant foarte căutat din Paris, cu posibilitatea de a fi promovat la *premier sous chef*, era exact ce aveam nevoie.

— Te-am învățat tot ce știu, a zis. Acum trebuie să te călești. Asta o să se întâmple la noua slujbă.

În principiu decizia a fost luată și în aer a început să se simtă un amestec dulce-amărui de tristețe și încântare. Iar ambivalența acelei perioade mi s-a cristalizat în minte în ziua în care Margaret și cu mine am mers cu mașina până la defileul de la capătul văii din Lumière. Era ziua noastră liberă și am vrut să ne plimbăm de-a lungul râului Oudon, care înconjura Le Massif și al său pisc zimțat.

Întâlnirea noastră a început în oraș, unde ne-am dus la supermarketul local ca să luăm de mâncare pentru prânz – brânză Cantal și Morbier și câteva mere. Margaret și cu mine ne-am plimbat pe culoarele înguste din magazin, am trecut pe lângă sacii de plasă roșii plini cu alune de pădure și pe lângă sticlele cu ulei de măsline corsican, tulbure. Margaret era chiar în fața mea, trecea prin raionul cu ciocolată și biscuiți când un grup de tineri de douăzeci și ceva de ani – jucătorii din echipa de handbal din Lumière – și-au făcut gălăgios apariția în cealaltă parte a raionului, căci doreau să cumpere niște snackuri și bere pentru clubul lor sportiv. Îmi aduc aminte că aveau fețele bronzate și că erau foarte în formă și că părul le era încă ud pentru că tocmai ieșiseră de la duș.

Margaret s-a bucurat când i-a văzut, căci fuseseră cu toții colegi la școala din localitate, s-a întors spre mine și mi-a zis:

— Du-te să plătești. Vin și eu imediat.

Așa că m-am întors și am luat-o pe culoarul de lângă ei, în drum spre casa de marcat. Dar un borcan cu cremă de lămâie de import mi-a atras atenția – voiam să-l mâncăm cu brânzeturile locale, un fel de surogat pentru *chutney* – și, înainte să plec mai departe, l-am pus în coșul de cumpărături care-mi atârna de mână.

Când am trecut prin spatele rafturilor cu ciocolată și biscuiți, am auzit o voce masculină întrebând-o ce s-a întâmplat cu „*negre blanc*"-ul ei, iar apoi toți ceilalți bărbați au pufnit în râs. Îmi amintesc că m-am oprit – și am ascultat cu atenție –, dar nu am auzit-o pe Margaret luându-i la rost. Pur și simplu a ignorat remarca, s-a prefăcut că nu fusese niciodată rostită și apoi, când au continuat să pălăvrăgească și să se tachineze, li s-a alăturat râzând. Trebuie să recunosc că pe moment am fost dezamăgit când mi-am ținut respirația și am așteptat răspunsul ei, dar știam de asemenea că Margaret nu e rasistă, așa că mi-am reluat drumul, am plătit și la scurt timp după Margaret m-a prins din urmă.

Am băgat cumpărăturile în mașina ei, un Renault 5, apoi am condus până la capătul văii și am lăsat mașina în locul de parcare autorizat, unde frunzele care cădeau, galbene și portocalii, creaseră un fel de covor natural de papier mâché sub picioarele noastre. Acolo ne-am încălțat ghetele de drumeție, ne-am luat rucsacurile în spate, am închis ușa de la portbagaj și, în cele din urmă, am pornit-o cu pas sprinten, ținându-ne de mână, peste podul de piatră din secolul al XVII-lea care se ridica peste râu.

Era o zi de toamnă strălucitoare, dar vara era pe sfârșite și o ușoară melancolie ne cuprindea de fiecare dată când vedeam câte-o frunză galbenă care cădea la pământ. Râul de sub noi era la fel de clar și de iute ca ginul Sapphire; apa se revărsa și bolborosea printre bolovani. Mici păstrăvi de izvor înotau repede dintr-o parte într-alta, prinzând muște, sau dădeau din aripi când nimereau într-o bulboană. Într-o vâlcea de pe malul celălalt al râului se afla o cabană pitorească din piatră, iar un angajat al statului, un *forestier*, locuia acolo cu noua lui soție și cu bebelușul lor. Când am trecut podul, din hornul cabanei ieșea fum.

Margaret și cu mine am urmat poteca în aval, având râul în dreapta noastră, în timp ce în stânga se înălța maiestuos fața verticală de piatră Le Massif din munții Jura, care erau acoperiți de zăpadă. Îmi amintesc că aerul din pădure era rece, umed, mirosea a mușchi și era saturat cu picăturile de apă care cădeau grațios de pe fața de granit a muntelui care se ridica mult deasupra noastră.

Încet, cu mâinile legănându-ni-se, am început să vorbim despre oferta din Paris, delicat, fără să pomenim întrebarea fundamentală: ce se va întâmpla cu noi? În stânga noastră am descoperit dintr-odată un izvor care curgea pe versant în jos, învolburându-se și revărsându-se, iar dantela de apă albă lăsa în urmă o dâră de mușchi pe striațiile lucitoare de feldspat. Îmi aduc aminte, de parcă ar fi fost ieri, cum arăta Margaret

în acea dimineață, blugii ei de un albastru spălăcit, bluza de flanelă albastru-deschis, vântul care îi colora obrajii.

— E o ofertă bună, Hassan. Binemeritată. Trebuie s-o accepți.

— Da, este. Și totuși…

Ceva mă ținea locului, ceva care mă apăsa în coșul pieptului; la momentul respectiv chiar nu înțelegeam ce poate fi. Dar râul principal, rapidul Oudon din dreapta noastră, a făcut o cotitură chiar acolo, creând o întindere mare și adâncă de apă, cu copaci pe maluri. Era locul perfect pentru prânz, așa că ne-am pus rucsacurile pe un bolovan acoperit de licheni, sub pinii, teii și castanii sălbatici foarte bătrâni, printre ale căror trunchiuri se zărea râul.

Ne-am lungit pe un pietroi și am mâncat prânzul fără tragere de inimă – merele, brânzeturile și pâinea cu coajă groasă, pe care o copsese Margaret, pe care am uns-o din belșug cu cremă de lămâie. Nu mai țin minte când am auzit glasurile, dar îmi aduc aminte cum au răzbătut până la noi prin pădure, la început mai vagi, apoi, pe măsură ce siluetele se mișcau prin pădure – aplecate, ca niște crabi care o zbugheau pe fundul mării –, din ce în ce mai puternice. Margaret și cu mine am rămas nemișcați, somnoroși după prânzul pe care-l savuraserăm, și ne-am uitat în tăcere la oamenii care se apropiau.

Era sezonul ciupercilor și partea asta umedă a pădurii de stat era cunoscută pe plan local pentru hribii și pentru bureții gălbiori de cea mai bună calitate. Familia lui madame Picard avea de ani buni licența pentru cules ciuperci din partea aceea a pădurii, iar văduva a fost prima care a intrat în raza noastră vizuală. Înfășurată într-un pulover și o fustă neagră, ca întotdeauna, sub o pelerină largă de ploaie, madame Picard sărea de la un pâlc de copaci la altul, ca o capră neagră, lovind în buturugile putrede de mesteacăn cu bocancii militărești în căutare de mănunchiuri de *pieds-de-mouton*[1], care se ascund sub coaja putredă.

1 Flocoșei (în fr., în orig.).

Dintr-odată, madame Picard a scos un țipăt de încântare și s-a ridicat ținând în mâna nespălată niște *trompettes-de-la-mort*[1], extrem de apreciatele ciuperci de culoarea cărbunelui, care într-adevăr seamănă cu o trompetă a morții, dar de fapt sunt comestibile și chiar delicioase. S-a întors spre însoțitorul ei, care se mișca greoi în urma sa. Bărbat masiv de-abia mai respira și căra cu el două coșuri mari, care se umpleau iute cu ciuperci mirosind a mucegai.

— Ai grijă cu aceste *trompettes*. Pune-le deasupra să nu se strivească.

— Da, *madame* șefa.

Tata s-a postat acolo ca un urs în pădure; încă purta *kurta* lui preferată, aurie, dar acum era îngropat sub un pardesiu enorm, care poate îi aparținuse cândva răposatului monsieur Picard. Și el era încălțat cu bocanci militărești, dar el nu-și legase șireturile, care atârnau ude după el prin pădure, iar limbile erau trase într-o parte și alta și îl făceau să semene, surprinzător, cu un raper din suburbiile Parisului.

Margaret era pe punctul de a-i striga, de a le face semn să ni se alăture, dar, nu știu de ce, am prins-o de antebraț și am dat din cap.

— Cred că timpul să facem pauză. Și să mâncăm. Mi-e cam foame.

— O să mă înnebunești, Abbas! De-abia am început! Trebuie să umplem cel puțin un coș înainte de prânz.

Tata a oftat.

Dar când madame Picard s-a întors și s-a aplecat să taie încă o ciupercă cu cuțitul ei tocit, tata a văzut ceva ce i-a atras atenția. S-a furișat înspre ea, și-a băgat mâna între picioarele lui madame Picard și a strigat:

— Am găsit o trufă!

Madame Picard a țipat dintr-odată și aproape că a căzut în cap. Dar, când și-a recăpătat echilibrul, amândoi au râs copios; era limpede că îi plăcuse de unde o ciupise tata.

---

1 Trâmbița-piticilor (în fr., în orig.).

Am fost îngrozit. Mintea mi s-a umplut de imagini cu mama și tata mergând împreună de-a lungul plajei Juhu, acum mult timp. Am simțit o durere năprasnică. Mama mea era atât de elegantă și rezervată spre deosebire de femeia grosolană din fața mea. Dar peste câteva clipe l-am văzut pe tata așa cum era cu adevărat – un bărbat care se bucura de plăcerile simple ale vieții.

Atunci, pe moment, nu se gândea la responsabilitățile legate de restaurant sau de familie cu care își bătea capul de dimineața până seara. Era doar un bărbat care îmbătrânea, care mai avea câteva zeci de ani de trăit și care se bucura de timpul scurt care-i mai rămăsese. Dintr-odată mi-a fost rușine de mine. Dintre toți, tata – care avea grijă de atâția oameni – merita acele momente fericite și lipsite de griji, fără ca eu să mă încrunt dezgustat. Și cu cât îi priveam pe madame Picard și pe tata comportându-se ca niște adolescenți ațâțați – amândoi puțin adușI de spate, amândoi vicleni –, cu atât eram mai convins că era ceva cât se poate de firesc.

Atunci mi-am dat seama: nu familiei mele îi era greu să mă lase să plec la Paris, ci eu nu voiam s-o părăsesc. Aș zice că acela a fost momentul în care m-am maturizat în cele din urmă, căci, în acea pădure umedă, am putut să-mi spun: „La revedere, tată! Am plecat să văd lumea!"

Dar cea mai grea despărțire din acele zile nu a fost, până la urmă, cea de familie sau de Madame Mallory, ci cea de Margaret. Talentata și buna *sous chef* era cu doar cinci ani mai în vârstă decât mine, dar legătura pe care am avut-o cât am lucrat la Le Saule Pleureur m-a transformat din copil în bărbat.

Dar, într-o dimineață din acele ultime zile ale mele în Lumière, când mă aflam în garsoniera ei din oraș, deasupra patiseriei, relația noastră a ajuns la finalul firesc. Era ziua noastră liberă și mâncam un mic dejun întârziat la măsuța de sub fereastra înaltă din bucătărie.

Faimoasa lumină din Lumière se revărsa prin geamurile vechi, pe al căror pervaz se afla un borcan de sticlă cu câteva

flori de câmp uscate – ciuboțica-cucului și gențiane galbene. Mâncam în tăcere, fiecare în lumea lui, cafea cu lapte și brioșe cu gem de gutui făcut de mama ei.

Eu stăteam la masă în chiloți și tricou și mă uitam pe fereastră când slăbănogul de monsieur Iten și soția lui durdulie au apărut pe rue Rollin ținându-se de mână. S-au oprit brusc și s-au sărutat pasional înainte să se despartă: el s-a urcat în Lancia lor, ea a intrat în sucursala din oraș a Société Général.

Margaret avea pe ea doar chimonoul și citea lângă mine ziarul local și, nu știu de ce, dar am întins mâna peste masă și am rostit fără să mă gândesc:

— Vino.

Vocea mi-a tremurat când i-am întins mâna și am sperat că femeia aflată de cealaltă parte a mesei îmi va apuca degetele care căutau orbește să se agațe de ea.

— Vino cu mine la Paris. Te rog.

Margaret a lăsat încet ziarul pe masă și mi-a spus că – încă mai țin minte senzația aceea oribilă din stomac – Lumière era locul în care se născuse, unde trăiau părinții și frații ei, unde erau îngropați bunicii ei, sus, pe deal. Aprecia oferta mea, ba chiar mă iubea pentru asta, dar regreta că nu putea să plece din Jura.

Așa că mi-am tras mâna înapoi și am mers fiecare pe drumul lui.

Paris

Capitolul treisprezece

Dacă e să fiu sincer, reușitele mele profesionale de la Paris din următorii douăzeci de ani nu au fost atât de greu de atins pe cât ar fi de așteptat. Parcă un spirit nevăzut îmi îndepărta obstacolele și mă ajuta să merg pe calea care cred că mi-a fost mereu destinată. Căci, așa cum mi s-a promis, după doar doi ani am fost promovat ca *premier sous chef* la restaurantul cu o stea Michelin din spatele Palatului Élysée, La Gavroche.

Dar acesta este marele mister pe care nu cred că o să-l pătrund niciodată: oare Madame Mallory a fost cumva implicată în reușitele mele profesionale din următorii ani? Sau doar mi-am închipuit eu asta?

Cât am fost în Paris, ne trimiteam vederi de sărbători sau vorbeam la telefon poate o dată sau de două ori pe an cu fosta mea *maîtresse*. Și, evident, când mergeam să-mi văd familia în Lumière, treceam și pe la ea. Practic, ea nu mai era implicată în educația sau cariera mea, cel puțin nu oficial.

Dar mereu m-am întrebat dacă nu m-a ajutat – cu un telefon discret aici sau dincolo – în momentele-cheie. Iar dacă m-a ajutat, cum a reușit să facă în așa fel încât să nu aflu niciodată?

De exemplu, Pierre Berri este generosul *chef* care m-a ademenit în nord, la restaurantul său, La Gavroche. Dar, după ce am ajuns la Paris, am aflat că el era însurat cu o rudă îndepărtată de-a lui Madame Mallory, o verișoară de gradul al doilea. Evident, dată fiind această legătură, am bănuit că am primit oferta din Paris în urma intervenției discrete a lui

Mallory. Bineînțeles, *chef* Berri a negat categoric, dar eu n-am fost niciodată convins pe deplin de asta.

În prima iarnă după ce m-am mutat în nord, când m-am întors în Lumière să-mi văd familia, am trecut strada înzăpezită ca să beau o cafea cu Madame Mallory, în apartamentul ei de la mansardă. Caloriferele scoteau niște zgomote puternice, radiind o căldură plăcută în camere, și ne-am așezat în vechile fotolii, bând cafea și mușcând din madlenele cu marginile zimțate, calde încă, scoase din cuptorul de la Le Saule Pleureur. Îmi aduc aminte că a vrut să afle totul despre restaurantul în stil *tapas*[1] pe care *chef* Pascal tocmai îl deschisese la Paris; acesta stârnea mare vâlvă în capitală și făcea să fie la modă bistrourile șic, unde mâncarea acompania vinul, nu vinul mâncarea. Însă, în timpul discuției noastre profesionale, am strecurat nonșalant un mulțumesc pentru că aranjase să primesc oferta de la *chef* Berri.

— Hassan, nu fi ridicol, a zis în timp ce turna din nou cafea din același vas de porțelan de Limoges pe care-l folosise și când îi fusesem ucenic. Am alte lucruri mai bune de făcut cu timpul meu decât să dau telefoane unor rude îndepărtate în numele tău. În plus, n-am mai văzut-o pe verișoara respectivă de treizeci de ani – și nici atunci nu mi-a plăcut de ea. Știi, partea aia de familie e din Paris și mereu s-au crezut superiori față de ceilalți membri, ca mine, care am rămas în Valea Loarei. De ce, Doamne, i-aș cere ei o favoare? Mai degrabă aș muri! Așa că nu mai vreau să aud nimic despre prostia asta. Acum, zi-mi, crezi că poți să vorbești cu angrosiștii voștri din Paris și să-mi faci rost de niște *Ostrea lurida*? Înainte să mor vreau să gust stridia aia americană. E de necrezut că unii gurmanzi francezi o consideră superioară stridiei noastre din Bretagne.

M-am întors la Gavroche, am muncit din greu și la cinci ani după ce mă mutasem în Paris am primit o nouă ofertă, de data aceasta însoțită de mai multe responsabilități. Abia peste mulți ani s-ar fi eliberat vreun post la Gavroche, așa că mi-am

1 Gustări care sunt servite împreună cu băutură.

prezentat demisia și am acceptat postul de *chef de cuisine* la Belle Cluny, un restaurant mic și elegant din arondismentul 7, unde am rămas timp de patru ani.

Am fost foarte fericit să lucrez alături de Marc Rossier, un *chef* în vârstă, cu părul alb, care, s-o zicem politicos, avea metodele sale. *Chef* Rossier ne obliga să ne îmbrăcăm complet în negru, și nu în albul tradițional – până și saboții trebuiau să fie negri –, și obișnuia să se învârtă printre noi, în pantalonii lui bufanți, negri, băgați în șosete, ca ai unui pirat olandez din secolul al XVII-lea, și să cânte răgușit melodii din tinerețea lui, când fusese în marina franceză. Dar tocmai datorită acestui caracter excentric era o plăcere să lucrezi pentru *chef* Rossier. Îi plăcea să se distreze.

De exemplu, în ciuda vârstei înaintate era extrem de deschis la idei noi, ceea ce-l deosebea de majoritatea celorlalți bucătari. Asta însemna că eu, mâna lui dreaptă, mă bucuram de o mare libertate să-mi încerc noile creații, precum friptură de ied cu lămâi cusute în stomacul acestuia. Roadele acestei libertăți creative s-au văzut, cred eu, doi ani mai târziu când restaurantului La Belle Cluny i-a fost acordată a doua stea Michelin.

Munca plină de satisfacții de la La Belle Cluny mi-a deschis apetitul, și la treizeci de ani m-am întors la Lumière ca să am o discuție sinceră cu tata. Îmi doream cu disperare să-mi deschid propriul restaurant, dar aveam nevoie de bani. Ambiția celor din familia Haji mă ardea pe dinăuntru. Așa că am luat loc pe scaunul din fața biroului tatei din vechiul conac Dufour și mi-am susținut cazul. Mă agitam de vreo cinci minute, cu situația fluxurilor de numerar estimate întinse pe birou, când tata a ridicat mâna.

— Termină! Dumnezeule, începe să mă doară capul!

Tata nu a lucrat niciodată după foi de calcul cu analiza profitabilității investiției; pentru el totul se reducea la instinct.

— Evident că o să te ajut! Ce credeai? m-a întrebat supărat.

A scos din sertar o mapă cu acte.

— De mult mă aștept la asta, a zis deschizând mapa. Doar nu sunt vreun *wallah* somnoros care toată ziua își curăță degetele de la picioare, *nah*? De mult le-am cerut avocaților și bancherilor să aranjeze lucrurile. M-am ocupat de toate. Fiecare dintre voi va primi o șeptime din bunurile familiei. Tu o să-ți primești partea ta acum. De ce să aștepți până când o să mor, *yaar*? Prefer să te văd cu afacerea pornită și fericit și prefer să fiu mândru de tine… Dar, te rog, să nu începi să-mi trimiți foi din astea scoase la imprimantă. Nu pot să le sufăr! Mereu am lăsat contabilitatea în grija mamei tale.

A trebuit să clipesc de câteva ori ca să-mi maschez emoția.

— Mulțumesc, tată!

A dat din mână nepăsător.

— Acum uite ce mă îngrijorează: partea ta e de aproape opt sute de mii de euro. E suficient?

Nu, nu era. Contabilul meu din Paris și cu mine am calculat că, pentru a plăti o chirie pe termen lung într-o zonă de top din Paris, pentru a renova complet locul, inclusiv să-l dotăm cu o bucătărie ultramodernă și să angajăm cei mai buni oameni – pe scurt, costul inițial al deschiderii unui restaurant elegant care să atragă cea mai sofisticată clientelă –, ne-ar trebui aproape două milioane de euro la început, ca să avem șanse de izbândă.

— Asta mă gândeam și eu, a zis tata. Așa că îți fac o propunere.

— Da?

— Sora ta Mehtab mă îngrijorează. Nu găsesc nici un bărbat în orășelul ăsta de munte care să se însoare cu ea, și pe zi ce trece seamănă tot mai mult cu mătușă-ta. E mereu nervoasă. Are nevoie de un iaz mai mare unde să pescuiască. Ești de-acord? Așa că ar trebui să te gândești să te asociezi cu ea ca să-ți deschizi restaurantul sofisticat din Paris. *Nah?* O să-ți fie de mare ajutor, Hassan, și își aduce partea ei de capital ca să-l investească. Și o să fiu și eu mai ușurat știind că îi porți de grijă.

Evident, așa se procedează într-o familie de indieni și așa am rămas înțeleși. Mehtab s-a mutat cu mine la Paris. Dar trebuie

să mărturisesc că un singur lucru regret din acea perioadă: despărțirea de *chef* Rossier, care a fost atât de bun cu mine, nu a mers așa cum mi-aș fi dorit. Chiar deloc. Când i-am spus lui Rossier că o să-mi deschid propriul restaurant, bătrânul *chef* s-a înroșit la față și a aruncat înspre mine cu o tigaie, două farfurii și cu un salam învelit în piper. Dar viața merge mereu înainte, nu înapoi, așa că m-am ferit de proiectilele zburătoare și m-am îndreptat, pentru ultima oară, spre ușa din spate a restaurantului. Însă o bună bucată de vreme am auzit în continuare înjurăturile maritime neobișnuit de creative ale lui *chef* Rossier.

Dar viața merge înainte. Odată ce calea ni s-a eliberat complet, Mehtab și cu mine ne-am îmbarcat în noua noastră misiune de a ne deschide propriul restaurant în Paris. La scurt timp după aceea, numele restaurantului mi-a venit brusc în minte când mă gândeam la tata, în timp ce stăteam într-o zi în cadă și beam ceai condimentat cu o linguriță de *garam masala* și transpiram.

Le Chien Méchant.

Perfect, nu?

Primul nostru obiectiv a fost să găsim locul potrivit, evident, iar Mehtab și cu mine am bătut Parisul în lung și-n lat câteva luni bune în căutarea unui spațiu de prima mână. Agenții imobiliari păreau să ne prezinte fie depozite cavernoase situate pe străzi obscure din nefrecventabilele arondismente 13 și 16, fie magazine cu vitrine înghesuite, nu mai mari decât o casă de păpuși, aflate pe străzile mai bune care duceau spre Sena. Nimic potrivit pentru noi. Am continuat îndârjiți căutările, știind că locul potrivit putea să decidă soarta noului nostru restaurant.

După o asemenea zi de căutări, călduroasă și fără nici un rezultat, când ne-am întors acasă, Mehtab și-a dat jos sandalele și și-a cercetat monturile de la picioare, gemând de fiecare dată când atingea o porțiune dureroasă.

— Dumnezeule, este mai greu decât să găsești un apartament în Mumbai! a zis.

Era pe punctul de a mă chema să mă uit și eu la picioarele ei, dar am fost salvat de telefonul care țârâia și spre care m-am repezit.

— Vorbesc cu *chef* Haji?

La celălalt capăt al firului se afla un bărbat în vârstă, judecând după voce, și undeva pe fundal se auzea un câine lătrând.

— Da, sunt Hassan Haji.

— *Chef*, ne-am cunoscut acum mulți ani, în Lumière, când erai un învățăcel. Mă numesc *le comte* de Nancy Selière.

— *Oui, monsieur le comte*. Îmi aduc bine aminte de dumneavoastră. Veneați în fiecare an la Le Saule Pleureur.

— Am auzit că ești în căutarea unui loc în care să deschizi un restaurant.

— Da, așa e. De unde ați aflat?

— A, *chef*, ar trebui să știi asta până acum! Parisul este un sătuc. Bârfele circulă extrem de repede prin târg, mai ales când e vorba de *haute cuisine*. Sau de politică.

Am râs.

— Da, cred că aveți dreptate.

— Ești liber? Poate ai vrea să vii până la mine – numărul șapte, rue Valette. S-ar putea să am exact ceea ce cauți.

Le comte de Nancy Selière deținea o *maison particulière*, care avea până și turle, situată pe vârful dealului Montagne Saint-Geneviève. Se afla la doar jumătate de cvartal de Le Panthéon, bazilica cu piața elegantă, unde marii oameni ai Franței, de la Voltaire la Malraux, sunt îngropați în cripta ei răcoroasă. Mehtab și cu mine am fost impresionați de impozanta casă a contelui și am stat sfioși în stradă, sunând emoționați din clopoțel, așteptându-ne să fim întâmpinați de un majordom sever care să ne trimită la intrarea servitorilor din spate. Dar, spre surprinderea noastră, însuși contele – cu părul zburlit, în pantaloni de catifea reiată și cu papuci de casă de piele – ne-a deschis ușa.

— Veniți. E la două uși mai încolo, ne-a zis după o scurtă strângere de mână.

Fără să aștepte răspunsul nostru, *le comte* de Nancy a pornit-o în josul străzii înclinate, încălțat tot în papuci de casă, cu multe chei atârnând de un inel care zornăia în mâna lui pătată de bătrânețe.

Mereu o să-mi aduc aminte prima dată când am văzut casa îmbrăcată în iederă de la numărul 11 de pe rue Valette. În timp ce priveam de pe deal în jos, soarele apunea peste acoperișurile din oraș, iar o pâclă minunată, cauzată de poluare, crease un fel de nimb roz în jurul clădirii de calcar, ceea ce mi-a adus aminte de lumina din Lumière.

Numărul 11 era cât jumătate din casa impozantă a contelui și părea mai degrabă dolofană și voioasă, iar obloanele din lemn și iedera care încercuise parterul îi dădeau un aer degajat. Aducea mai mult cu o casă de la țară și mai puțin cu clădirile extrem de elegante, atât de des întâlnite în Paris.

Holul de la intrare era destul de întunecat, din cauza lambriurilor masive de lemn, dar când am trecut de a doua ușă am dat peste o serie de camere de zi și anticamere aerisite, care corespondau între ele, nu foarte mari, dar care permiteau o trecere lină dintr-una într-alta. Am rămas câteva clipe în salonul principal, sub candelabrul de cristal, și m-am gândit la toate posibilitățile – nu era deloc greu să-ți imaginezi cum ar fi arătat transformat într-o sală de mese elegantă. Draperiile grele de catifea ascundeau ferestrele înalte care dădeau înspre stradă, așa că le-am dat la o parte. Chiar și în lumina slabă a apusului prăfos s-a văzut ce îmbinări iscusite avea în parchetul de pe jos.

În spate erau o cameră foarte mare și o baie, ideale pentru a fi transformate în bucătărie, care dădeau într-o curte mică pentru aprovizionare. Ne puteam instala birourile la etajul scăldat de lumină de deasupra, căci o scară interioară în spirală fusese instalată în anii ’70 ca să lege cele două etaje. Ultimele trei niveluri ale clădirii aveau o intrare separată, dar contele a

zis că pe acelea nu le închiria; acolo depozita mobila veche și tablourile pe care le moștenise. Prin urmare, din moment ce nu existau alți chiriași, un restaurant la primele două etaje nu ar fi deranjat pe nimeni. Mehtab și cu mine am făcut ture între cele două etaje, urcând și coborând scara în spirală, nevenindu-ne să ne credem ochilor și încercând să nu ne dăm de gol.

Inima îmi bătea nebunește.

Pentru prima dată după mult timp am simțit că sunt acasă.

— Ce crezi?

— E fantastic, a șoptit Mehtab. Dar ne permitem oare?

Chiar în acel moment l-am auzit pe conte la parter cum zornăia nerăbdător legătura de chei.

— Veniți odată! ne-a strigat. Nu pot să stau aici toată ziua până vă hotărâți. Am și eu treabă. E timpul să plecați.

Când am ieșit iar în rue Valette și l-am așteptat pe conte să închidă ușa clădirii, am privit cartierul cu interes renăscut. În josul dealului se aflau Place Maubert, locul unde sâmbăta fermierii veneau să-și vândă produsele, și stația de metrou. În susul dealului, elegantul Panthéon. Mi-ar fi luat cel mult zece minute să merg pe jos la serviciu de la apartamentul meu de lângă Institut Musulman.

Iar peste drum, mai jos de Collège Sainte-Barbe de la Sorbonne, se afla una dintre cele mai cunoscute adrese de pe malul stâng al Senei: eleganta clădire Monte Carlo, cu fațada îmbrăcată în alamă, unde, la etajul trei, amanta ultimului președinte al Franței, un socialist înflăcărat, era ținută într-un apartament magnific în stil *ancien régime*. Doi palmieri în ghiveci și un portar în uniformă stăteau de veghe în fața ușilor sculptate de la Monte Carlo.

Fără îndoială, era un loc fantastic.

— Ei bine, tinere, te interesează?

— *Bien sû-sûr*, m-am bâlbâit. Este minunat. Dar nu știu dacă mi-l pot permite.

— Pfaaa, a zis contele dând din mână. Mici detalii financiare. O să ajungem la un compromis. Ideea e că vreau un chi-

riaș bun, pe care să mă pot baza, iar un restaurant de calitate, ei bine, se potrivește cu gusturile și interesele mele particulare. Iar tu cred că ai nevoie de o adresă bună ca să devii cunoscut. Așadar, avem un țel comun – e extrem de important pentru un parteneriat. Nu crezi?

— Ba da.

— Atunci suntem de-acord.

Mi-a întins mâna artritică.

— Vă mulțumesc, *monsieur le comte*! Vă mulțumesc! Vă promit că nu o să regretați hotărârea luată.

I-am scuturat mâna cam puternic și aristocratul mi-a zâmbit pentru prima dată, dezvelind un șir de dinți mici și îngălbeniți.

— Sunt convins de asta, a zis. Ești un tânăr *chef* foarte talentat și de asta te ajut. Să nu uiți asta. Acum nu-ți mai face griji. Avocatul meu o să te contacteze în scurt timp ca să stabilim toate detaliile.

Le comte de Nancy Selière a devenit nu doar locatorul meu, ci și cel mai bun client al meu. Le Chien Méchant era „localul" lui, cum zicea adesea. Dar nici descrierea asta nu exprimă cu adevărat importanța rolului pe care contele l-a jucat pentru mine în următorii ani: el a fost un fel de spirit protector, care mi-a păzit mereu interesele.

Chiria pe care am stabilit-o a fost cu cincizeci la sută mai mică decât prețul pieței în primii doi ani, dar chiar și în anii următori contele nu a mărit-o decât treptat și de obicei atunci când creștea prețul vreunei asigurări de-a sa ori ca să țină pasul cu inflația. Adevărul este că de-a lungul anilor contele m-a ajutat în nenumărate moduri posibile. Chiar de la început mi-a oferit o linie de credit cu niște condiții foarte avantajoase la propria bancă pentru cei patru sute de mii de euro de care mai aveam nevoie ca să pun în practică planul meu de două milioane de euro.

Dar, mai mult decât atât, îmi plăcea de el. E drept că *le comte* de Nancy era un țâfnos arogant, dar se purta cumsecade cu oricine îi dădea o șansă și era și foarte amuzant. De exemplu,

când unul dintre ospătarii noi a fost atât de nechibzuit încât să-l întrebe dacă mai poate să mănânce și desert, contele s-a uitat la el de parcă îi vorbise un imbecil, apoi i-a spus: „Dragul meu, un gurmand este un gentleman care are talentul și tăria de caracter să continue să mănânce chiar și atunci când nu îi este foame".

Dar în acea primă zi, când contele a folosit interjecția „pfaaa" după ce întrebasem de prețul chiriei, am știut instinctiv ce se întâmplase. Cunoșteam bine acea interjecție – atât de arogantă și disprețuitoare –, și chiar dacă nu aveam nici o dovadă, și nici n-am primit-o niciodată, în acea clipă am știut că telefonul lui *comte* de Nancy Selière și proprietatea lui erau cumva mașinațiile din umbră ale lui Madame Mallory.

Căci cum altcumva se poate explica faptul că cel mai bun client de la Le Saule Pleureur a devenit dintr-odată atât locatorul meu, cât și cel mai bun client al meu din Paris, de parcă ștafeta trecuse de la un restaurant la altul?

— Mă îngrijorezi, Hassan, mi-a spus Madame Mallory la telefon, pe un ton mai degrabă tăios și glacial, când am pomenit de *le comte* de Nancy. Încep să mă întreb dacă nu cumva te droghezi, din moment ce ai astfel de fantezii paranoice. Sincer, m-ai auzit vreodată încurajându-mi clienții să frecventeze competiția? Însăși ideea este absurdă!

Vapori de vopsea, țipete, telefonul sunând, alergat prin magazine, interviuri, formulare de comandă, negocieri aprinse – au urmat ore lungi de muncă istovitoare. Mehtab s-a ocupat de muncitori, s-a ținut de capul lor ca să renoveze casa de la numărul 11 după ilustrațiile și viziunea mea detaliate. Eu, în schimb, când nu eram chemat acolo ca să aleg șablonul sau culoarea pe care o voiam, aveam sarcina cea mai importantă: aceea de a angaja oamenii de bază ai restaurantului. După sute de ore de interviuri, ca *chef de cuisine* l-am ales pe Serge Poutron, care avea forma unui nap imens, era originar din Toulouse și

uneori putea fi destul de dur. Era un tip pe care-l cunoscusem când lucrasem la Gavroche. Era dificil, uneori de-a dreptul violent cu subordonații, dar, cu toate acestea, în bucătărie domnea disciplina. Știam că poate să pregătească în fiecare noapte feluri de mâncare excelente. Iar la recepție, ca *maître d'hotel*, l-am angajat pe Jacques, un veteran al restaurantului de trei stele L'Ambroisie. Era elegant și zvelt, o versiune aristocratică a lui Charles Aznavour, și mereu gata să farmece clienții.

La scurt timp după ce am deschis Le Chien Méchant a apărut și prima cronică, în *Le Monde*. Nu mi-e rușine să recunosc că m-am emoționat când am văzut numele meu și al restaurantului lăudate amabil în acel ziar respectabil, ale cărui opinii sunt prețuite în întreaga țară. Articolul a atras atenția asupra restaurantului și la fel au făcut și recomandările clienților, în special *le comte* de Nancy Selière – un adevărat as din mânecă în ce privește promovarea –, care, evident, avea mereu masa lui la restaurant. Și în această perioadă de început, a doua zi după ce am primit prima stea Michelin, dar cu mult înainte s-o primesc pe cea de-a doua, un bărbat care avea să devină atât de important pentru mine și pentru ce va urma s-a așezat într-unul dintre separeurile din restaurant.

Eram în bucătărie și pregăteam *daurade aux citrons confits*[1], când Jacques a intrat să aducă două comenzi noi. Fără să-și ridice privirea de pe bonurile de comandă pe care le aranja, Jacques m-a anunțat scurt și la obiect că eram chemat în sala de mese, la masa opt. Era ciudat de serios și de îngândurat când s-a întors și a ieșit rapid pe ușile batante, așa că am presupus că o persoană foarte importantă era nemulțumită de meniul serii.

— Serge, preia comanda! Trebuie să merg în față! am strigat peste zdrăngănitul metalic al tigăilor și peste bufniturile saboților pe gresie, în timp ce angajații din bucătărie se mișcau rapid dintr-o parte într-alta a mașinilor de gătit din oțel.

---

1 Doradă cu lămâi confiate (în fr., în orig.).

Serge a mormăit că m-a auzit, apoi a strigat „Comanda!“; un *commis* m-a ajutat să-mi dau jos uniforma pătată de ulei și să îmbrac una proaspăt spălată.

Toate mesele din Le Chien Méchant erau rezervate în acea seară și, după ce am ieșit din bucătărie, am salutat unul, doi clienți fideli când am trecut prin anticamere. Masa opt, din camera principală, era una dintre cele mai bune și am știut că doar o celebritate poate să stea acolo.

La masa opt se afla un singur bărbat. Era pe jumătate chel, cu un nimb de păr argintiu care pornea de la ceafă și se termina cu niște perciuni stufoși, albi, care fuseseră la modă în altă epocă. Tipul era vânjos, bine făcut, în jurul gâtului avea un lanț de aur și purta niște inele groase, tot de aur, pe degetele de la mâinile lui aspre – bijuterii pe care te-ai aștepta să le poarte un membru al mafiei corsicane. Dar era îmbrăcat într-un frumos costum de mătase gri-închis, de bun-gust, și emana un fel de autoritate tăcută. M-am uitat în jos, la farfuria lui – asta-mi spune mereu multe despre persoana respectivă –, și am văzut că era încă la aperitiv, țipar afumat cu cremă de ridichi proaspete.

— *Chef* Haji, a zis întinzându-mi o mână mare. De mult îmi doresc să te cunosc. Am fost foarte supărat când am aflat că ai fost de două ori la restaurantul meu și niciodată nu ți-ai făcut anunțată prezența. Sunt de-a dreptul jignit.

Chef Paul Verdun. Unul dintre marile talente ale țării.

Pe moment am fost copleșit de admirație. Îl cunoșteam bine pe *chef* Verdun, de la depărtare, căci povestea lui era reluată la nesfârșit în presa franceză. În ultimii treizeci și cinci de ani Paul Verdun transformase o măcelărie modestă de la țară într-un restaurant de trei stele, cunoscut peste tot în lume. Gurmanzi de pe tot globul erau atrași de talentul lui enorm către al doilea sens giratoriu din Courgains, un sat micuț din Normandia, unde, într-o *maison* de pe colț, se afla Le Coq d'Or, o adevărată mină de aur.

Chef Verdun era un maestru al acelei școli gastronomice franceze care venera untura de porc, școală care la momentul

respectiv începea să cadă din grațiile în fața gastronomiei moleculare întemeiate de *chef* Mafitte, din Aix-en-Provence, care se bucura de tot mai mult succes. *Chef* Verdun era faimos pentru porumbelul la gril umplut cu momițe, ficat de rață și praz; pentru iepurele gătit în vin de Porto în vezica unui vițel; și poate cel mai faimos fel de mâncare al lui – *poularde Alexandre Dumas*, o găină simplă, umplută decadent cu multe trufe negre.

Am fost încântat să-l cunosc pe *chef* Verdun și m-am așezat la masa lui, unde am vorbit mai bine de jumătate de oră, până când m-am întors fără tragere de inimă la îndatoririle care mă așteptau în bucătărie. Dar atunci, când am vorbit prima dată, am pus bazele prieteniei noastre. *Chef* Verdun a vorbit foarte mult și exuberant despre el însuși, așa că nu am fost prea surprins când, în cele din urmă, m-a întrebat:

— Spune-mi, Hassan, dintre toate mâncărurile pe care le-ai gustat la Coq d'Or, care ți-a plăcut cel mai mult?

Când am fost la restaurantul lui, în timp ce așteptam felul principal, am comandat din impuls omleta cu fălci de cod și caviar. Era extrem de simplă, dar am considerat-o punctul culminant al gastronomiei franceze: atât de rafinată și totuși atât de puternică. Mai târziu, documentându-mă singur, am descoperit că mâncarea aceea a fost creată în secolul al XVII-lea de către bucătarul cardinalului de Richelieu. I-a fost servită controversatului cardinal în fiecare vineri la prânz până la moartea sa, iar apoi această omletă delicioasă a dispărut complet din restaurante până când *chef* Verdun a reinventat-o pentru palatele moderne într-un mod maiestuos.

— E simplu: omleta cu fălci de cod.

Chef Verdun tocmai își ducea furculița la gură, dar s-a oprit și a ascultat atent.

— Sunt de-acord cu tine, a zis. Aproape toți preferă *poularde Alexandre Dumas*. Dar cred că e un pic cam mult. Prea *opera buffa*. Omleta, o mâncare atât de simplă, a fost mereu preferata mea. Hassan, noi doi suntem singurii care gândim așa.

În următorii ani, *chef* Verdun și cu mine ne-am întâlnit periodic. Nu vreau să exagerez apropierea dintre noi; cred că nimeni, nici măcar soția lui, nu a înțeles vreodată energia debordantă a acelui om. Era un mister care ne scăpa mereu printre degete. Dar în anii care au urmat, Verdun și cu mine am ajuns să ne purtăm un profund respect profesional și, aș zice, chiar să ținem cu adevărat unul la altul. Iar acea prietenie prinde viață pentru mine când îmi aduc aminte cum *chef* Verdun a apărut pe neașteptate la Le Chien Méchant a doua zi după ce am primit cea de-a doua stea Michelin.

Era după-amiaza târziu și fără știrea mea aranjase cu Serge și cu ceilalți angajați – un gest destul de impertinent, dacă mă gândesc bine, dar ăsta era Paul – să mă răpească și să lase cina pe mâinile capabile ale lui Serge.

Bâlbâindu-mă de indignare și insistând că era nevoie de mine la restaurant, Paul doar a zis „*oui, oui*", de parcă îi făcea o concesie unui copil obraznic, apoi m-a împins cu forță pe scaunul din dreapta al Mercedesului său.

Angajații mi-au făcut cu mâna de pe scările restaurantului și imaginea lor s-a distorsionat când Paul a apăsat pe accelerație și mașina a început să gonească înspre aeroportul Orly. Mereu conducea ca un nebun.

Un avion privat ne aștepta pe pistă și, abia după ce am decolat, Paul m-a informat că se hotărâse că trebuie să sărbătorim cum se cuvine cea de-a doua stea, iar asta însemna, evident, să dăm o fugă până la Marsilia ca să mâncăm niște pește bun. Îl bătuse la cap pe un prieten, investitor bancar la Londra, să ne împrumute avionul lui Gulfstream.

În seara aceea, Paul și cu mine am cinat la Chez Pierre, acel restaurant cu tradiție aflat pe faleza de deasupra portului din Marsilia. Masa noastră se afla lângă o mare fereastră boltită. Când am ajuns, soarele apunea, ca un șerbet de mango prelingându-se la orizont; valurile platinate ale Mediteranei scoteau un sunet liniștitor când se loveau de stâncile de sub noi.

Chez Pierre era un restaurant de modă veche, amenajat fără fast, cu mese solide, acoperite cu fețe de masă albe, pe care se aflau tacâmuri de argint. Ospătarul în vârstă, cu păr pomădat, ne-a adus o frapieră care purta patina timpului. Paul și bărbatul în vârstă s-au tachinat de parcă erau prieteni vechi, apoi a comandat o sticlă de șampanie Krug din 1928.

Am privit cu înfiorare cum a deschis sticla veche și cum spuma aurie a umplut cupa până sus, arătându-și minunata vârstă. Dar adevărata surpriză a venit când am dus cupele la gură. Șampania era proaspătă și spumoasă, ca o mireasă care roșește, și nu își trăda deloc vârsta. Datorită ei îmi venea să cânt, să dansez, să mă îndrăgostesc. E destul de periculoasă, mi-am zis.

Am început, evident, cu o cană de supă de pește tradițională, apoi am trecut la o mâncare delicată cu scoici minuscule, nu mai mari decât unghiile unui bebeluș; crustaceele transparente erau crescute în peștera restaurantului de sub faleza izbită de valuri. Ca fel principal am avut *loup de mer* prăjit la gril, pe tulpini de fenicul, și apoi stropit cu Pernod; ospătarul, cu un prosop pe braț, a flambat spectaculos lavracul în fața noastră folosindu-se de un chibrit lung, iar tulpinile de fenicul și bucățile de lămâie din jurul peștelui încă ardeau mocnit când ne-a pus farfuriile în față.

Am râs și am povestit până târziu în noapte, până când marea a căpătat culoarea cernelii de calamar. Vase de pescuit sardine și macrou, cu catargele decorate cu lumini, au ieșit din port în tura de noapte; în depărtare, un vas petrolier părea că plutește turtit pe apă, un cub plin cu lumini pe marea neagră precum cerneala.

În seara aia am aflat că tatăl lui Paul obișnuia să îi citească din *Maestrul de scrimă* și din *Contele de Monte Cristo* și de aceea el și-a denumit cel mai faimos fel de mâncare după Alexandre Dumas. Într-o oarecare măsură, de aceea ne aflam și noi acolo. Château d'If, fortăreața-închisoare de pe insulă, unde se petrece o mare parte din acțiunea romanului *Contele de Monte Cristo*, se afla în acea noapte magică de cealaltă parte a ferestrei noastre,

în golful din Marsilia. Stâncile gri și pereții fortăreței aveau o eleganță stranie în lumina aceea de basm.

Șampania ne-a dezlegat limba și, *in vino veritas*, am mai aflat în cele din urmă câteve lucruri intime despre faimosul extrovertit Paul Verdun. Spre sfârșitul cinei, în timp ce mâncam un tort cu migdale ușor și beam câte-o dușcă de coniac ca să ne curățăm sinusurile, Paul m-a întrebat dacă mâncasem vreodată la Maison Dada din Aix-en-Provence, restaurantul minimalist al lui *chef* Mafitte, care era tot mai în vogă. Vocea lui, chiar și cu atâta băutură la bord, îi trăda nesiguranța.

La momentul respectiv Charles Maffite era considerat liderul artistic al mișcării postmoderne de deconstrucție a mâncării. Folosea tuburi cu protoxid de azot, o ustensilă neobișnuită, ca să nu zic mai mult, ca să creeze „spuma cristalizată", semnătura lui – o spumă tare din icre de arici-de-mare, kiwi și fenicul –, sau un bol cu „paste" delicioase, compuse în întregime din brânză Gruyère și mere *Reine des Reinettes*. Tehnica lui Mafitte presupunea reducerea totală a ingredientelor, până aproape de nivelul molecular, iar apoi reasamblarea amestecului ciudat de ingrediente fuzionate în mâncăruri complet noi.

I-am mărturisit lui Paul că, acum câțiva ani, într-adevăr, avusesem parte de o cină memorabilă la Maison Dada împreună cu prietena mea de atunci, Marie cea cu glezne groase și care mirosea a ciuperci. De unde să încep? *Chef* Mafitte a pulverizat bomboanele mentolate pentru gât Fisherman's Friend și a folosit bizarul ingredient rezultat ca bază pentru „acadelele de homar", un preparat extraordinar, care ne-a fost servit cu „înghețată de trufe". Măiestria lui *chef* Mafitte transformase până și clasicele picioare de broască – însăși mâncarea arhetipală a bucătăriei franțuzești de la țară –, încât deveniseră de nerecunoscut: dezosase și „caramelizase" picioarele în suc de smochine și vermut sec, iar apoi le servise alături de o „bombă" de mămăligă umplută cu *foie gras* și rodie. Nici vorbă de ingredientele folosite de obicei când pregătești picioare de broască – usturoi, unt sau pătrunjel. Când am întrebat-o pe Marie cum i s-a părut

cina, a răspuns că „*zinzin*“ – în argoul parizian înseamnă „nebun“ – și trebuie să mărturisesc că vânzătoarea mea care nu putea să se exprime bine rezumase destul de clar experiența din acea seară, chiar înainte ca bine-cunoscutul ăla afemeiat s-o pipăie pe sub masă.

I-am povestit toate acestea lui Paul, dar, pe măsură ce vorbeam, el era tot mai posomorât, de parcă intuise cumva din pălăvrăgeala mea animată că acel *chef* din sud, din ce în ce mai cunoscut, va ajunge într-o zi cel mai puternic adeversar al lui și va declasa și va face să pară învechită bucătăria clasică franceză, pe care Paul o iubea cu toată ființa și pe care o va apăra până la moarte.

Dar și-a revenit.

— Gata cu asta! Hassan, suntem aici ca să sărbătorim cea de-a doua ta stea. Acum termină de băut, ca să putem merge la discotecă.

Paul a dat pe gât coniacul din pahar, apoi a zis:

— Ridică-te, d'Artagnan. Ridică-te! E timpul să vedem dacă curvele din Marsilia sunt într-adevăr atât de bune pe cât se zice.

Nu știu cât l-a costat noaptea aceea pe Paul, dar s-a dovedit a fi una dintre cele mai memorabile și plăcute nopți din viața mea.

Un an mai târziu, când am mers în Normandia ca să mă întâlnesc cu un furnizor, am trecut pe la casa lui Paul din Courgains. Soția lui, Anna Verdun, m-a întâmpinat cu răceală la ușă; era bine-cunoscută pentru indiferența cu care îi trata pe prietenii obișnuiți ai lui Paul, preferând să-și cheltuiască energia cu clienții faimoși și cu admiratorii. După primirea vădit rece, madame Verdun a rugat totuși o fată să mă conducă la bârlogul lui Paul din capătul casei.

În timp ce o urmam pe tânăra servitoare pe holurile casei lor burgheze din secolul al XIX-lea, cu pereții plini de rame cu poze și cu articole din ziare care documentau ascensiunea constantă a lui Paul în lumea *haute cuisine*, am zărit un bilețel cu un sigiliu roșu de ceară. M-a izbit de cât de familiar îmi părea scrisul înclinat de pe el.

Hârtia în chestiune, înrămată, era un pamflet de la sfârșitul anilor '70, iar dedesubt era scris, cu litere ferme: „Pentru Paul, dragul meu prieten, marele bucătar din Courgains, un om care într-o zi o să uimească lumea. Continuă lupta dreaptă! *Vive la Charcuterie Française!*"

Era semnată, simplu, „Gertrude Mallory".

Și astfel, în cele din urmă, ajungem la perioada importantă în discuție. Aveam treizeci și cinci de ani când Le Chien Méchant a primit a doua stea, iar câțiva ani după aceea m-am aflat într-un impas creativ. Am lucrat din greu, dar degeaba, căci prospețimea și zelul cu care am început lucrul la Le Chien Méchant se transformaseră în rutină din cauza repetiției constante.

Recunosc, în acea perioadă am avut parte de câteva recenzii mediocre. Dar focul vechi încă ardea undeva adânc înăuntrul meu, iar când am împlinit patruzeci de ani am simțit o neliniște periculoasă, o chemare să duc lucrurile la un alt nivel.

Mi-am dorit – ba chiar am vrut – să aibă loc o schimbare dramatică.

Pe tata l-au găsit mort pe podeaua din bucătărie, în halatul de baie, înconjurat de cioburile farfuriilor și bolurilor sparte. Mătușa și doctorul lui din localitate l-au forțat prostește pe tata, care avea șaptezeci și doi de ani, să urmeze un regim strict; el nici nu voia să audă de așa ceva. Când s-a trezit din cauza stomacului care îi chiorăia tare, tata a coborât în bucătărie, la miezul nopții, ca să ciugulească ceva. A deschis larg ușa de la frigider și și-a băgat capul înăuntru; după spusele medicului legist, înfuleca mâncarea rămasă de peste zi atât de rapid, încât o bucată de pulpă de pui i-a rămas înțepenită în gât.

S-a speriat de bucata rece de pui care îi bloca căile respiratorii și s-a învârtit panicat prin bucătărie până când a fost doborât de un puternic atac de cord. Măcar a murit înainte să atingă podeaua.

Cu toții am crezut că tata va trăi veșnic, iar din ziua înmormântării lui din Lumière nu-mi aduc aminte decât că a fost deprimantă. Întreaga familie era înnebunită de durere, iar eu sufeream atât de mult și ochii îmi erau încețoșați de lacrimile care-mi curgeau mereu, încât nici măcar n-am observat cât de plăpândă era Madame Mallory, care se sprijinea cu putere de brațul lui monsieur Leblanc și de-abia stătea în picioare, în fundul cimitirului. Am văzut doar că cimitirul era plin de oameni din zonă. Mulți dintre ei veniseră de departe, chiar și din Clairvaux-les-Lacs, își țineau pălăriile în mâini și aveau capetele plecate într-o tristețe respectuoasă.

În cele din urmă tata i-a câștigat de partea sa.

Două luni mai târziu, când cobora de la mansardă, Madame Mallory s-a împiedicat și s-a rostogolit pe scări, rupându-și câteva coaste și picioarele. A murit câteva săptămâni mai târziu din cauza pneumoniei, țintuită într-un pat din același spital unde fusesem chiar eu internat cu arsuri în urmă cu douăzeci de ani.

Îmi este tare rușine și sunt foarte supărat că n-am ajuns la timp înapoi în Jura ca să-mi iau la revedere de la *maîtresse* așa cum se cuvine, dar pur și simplu nu am putut, căci se petreceau prea multe la Paris. Viața îți rezervă mereu surprize neprevăzute și, după tot norocul pe care-l avusesem până atunci, se pare că era din nou vremea pentru o zarvă în stil indian.

Lumea așa cum o știam de atât de mult timp s-a sfârșit brusc, într-un mod profund, când toate posturile de televiziune au anunțat vestea șocantă că piețele de peste tot din lume se prăbușesc.

Economiștii au propriile explicații despre ce s-a întâmplat în acea perioadă neagră, dar mie îmi place să cred că universul însuși a reacționat la vestea că Abbas Haji și Gertrude Mallory nu mai erau printre noi, că fuseseră chemați în cele din urmă la abator.

Depresiunea, la scară globală, era singurul răspuns corespunzător.

Capitolul paisprezece

Într-o sâmbătă, douăzeci de ani după ce mă mutasem la Paris, mă aflam în piața fermierilor din Place Maubert, cumpăram niște frumoase fructe de mango de import, învelite în șervețele mov și așezate cu grijă, ca niște orhidee rare, într-o ladă de lemn, când sora mea m-a sunat pe mobil și mi-a spus că Paul Verdun a murit într-un accident de mașină.

Mehtab m-a sunat tocmai când îi întindeam banii vânzătoarei, sub copertina tarabei, așa că nu am putut să-i răspund veștii pe care mi-o dăduse în felul ei caracteristic, brutal, dar sora mea a continuat să trăncănească emoționată.

— L-au găsit prăbușit de pe o faleză, la ieșirea din Courgains. Pur și simplu mort. Mașina, turtită ca un *nan*. *Nah*, Hassan? Ești acolo?

De după taraba cu fructe, *la vendeuse*[1] mi-a dat restul.

— Nu pot să vorbesc acum, am spus și i-am închis.

O vreme am rămas ca trăsnit, întrebându-mă ce se va alege de noi. Lumea părea că se va sfârși și o propoziție lipsită de sens și monotonă – *o epocă s-a încheiat* – mi se învârtea neîncetat în minte.

Dar de fapt Parisul nu poate fi oprit și piața din Place Maubert și-a continuat negoțul vioi fără nici o pauză. Era începutul lui mai și cupluri care cărau plase împletite pline cu praz și hălci de carne de miel se loveau de mine. Un conducător de Vespa m-a claxonat iritat pentru că mă oprisem în drum, apoi a trecut cu grijă prin spatele meu.

---

1 Vânzătoare (în fr., în orig.).

Încă îmi aduc aminte de tot felul de detalii ciudate: polițiștii pe role care mâncau foitaje cu brânză, iar bucăți de aluat le cădeau pe cămășile albastre; puii aurii care se învârteau în vitrina rotiseriei ale cărei geamuri erau și ele aurii de la grăsime. Îmi amintesc că însuși aerul din piață era plin de mirosul brânzei maturate de Comté și vizavi de mine, pe celălalt trotuar, se afla un coș de nuiele plin cu sticle de vin de la podgoriile Mendoza, din Argentina.

Nici măcar sticluțele vânzătorilor ambulanți nord-africani, asemănătoare cu cele de cocaină, care conțineau șofran turcesc și iranian – pentru care, în mod normal, aveam o mare slăbiciune –, nu mă puteau face să mă mișc din mijlocul străzii, unde prinsesem rădăcini ca un ciuline de stâncă.

Dar gândul de care nu puteam să scap era tot acolo: o ramură importantă a bucătăriei clasice franceze tocmai murise odată cu *chef* Verdun, unul dintre adevărații ei apărători.

Chiar atunci o babă arțăgoasă, cu o față stafidită, s-a lovit de mine – intenționat, sunt sigur –, și, dintr-odată, mi-a sărit țandăra. Am împins-o înapoi, cu putere, și ea a luat-o la sănătoasa, țipând „*Sale arab!*".

Înjurătura femeii – „Arab împuțit" – m-a adus înapoi cu picioarele pe pământ, în rue des Carmes, și pentru prima dată m-am uitat în jur la indiferența pariziană care mă înconjura în piață, atât de tipic de glacială, de parcă nu se petrecuse nimic cu adevărat important.

Am fost profund jignit. Paul era o valoare națională și chiar și eu, un străin, știam că clopotele de la Le Panthéon de pe deal ar fi trebuit să bată și să exprime marea durere a națiunii. Și totuși, plecarea lui din această lume a fost întâmpinată de o simplă ridicare galică din umeri; dar poate că trebuia să mă aștept la asta. Cu doar câteva săptămâni înainte, *Gault Millau* îi scăzuse punctele lui Paul de la nouăsprezece la paisprezece, din maximum de douăzeci, un avertisment brutal că criticii și clienții din zilele noastre sunt obsedați de cubismul culinar al lui *chef* Charles Mafitte.

Având în vedere moștenirea mea, era logic să fiu atras de „gastronomia globală“ a lui *chef* Mafitte, care părea să desfete simțurile cu combinațiile dintre cele mai ciudate ingrediente din cele mai exotice colțuri ale lumii; dar, dacă înclinam într-o anumită direcție, o făceam înspre clasicismul francez al lui Paul. Creațiile de „laborator“ ale lui *chef* Mafitte erau extrem de originale, creative și uneori de-a dreptul minunate, dar în cele din urmă tot ajungeam la concluzia că erau, de fapt, o victorie a stilului în fața esenței. Și totuși, nu încape îndoială că în ultimii ani publicul și criticii preferau gătitul lui „chimic“ și că, fie că îmi plăcea sau nu, mâncărurile clasice, prețioase ale lui Paul erau depășite și, prin comparație, păreau de-a dreptul învechite. Dar Paul era un tip integru și cu picioarele pe pământ și eu, unul, aveam să-i duc dorul.

Totul se terminase și, oricât de încăpățânat eram, mi-am dat seama, stând în acea piață, sâmbătă dimineața, că nu mai aveam nimic altceva de făcut decât să merg acasă și s-o sun pe văduva lui Paul ca să-i transmit condoleanțele mele. Prin urmare, cu fructele de mango sub braț și cuprins de acel abstract sentiment al unei pierderi, m-am întors la Le Chien Méchant, în vârful străzii Valette.

În timp ce urcam cu greu dealul, am trecut pe lângă blocurile cu fațadă simplă de pe rue des Carmes care marcau ascensiunea socialismului francez de după război și am pășit pe sub o sârmă de rufe întinsă între două balcoane de care erau atârnați chiloți de copii. Chiar atunci o femeie din apartamentul de la parterul blocului muncitoresc a deschis geamul de la bucătărie și brusc am fost învăluit de aburul de *tripes à la mode de Caen*[1], care se ridica din ceaunul de pe aragazul ei.

Mirosul acela lumesc de burtă și ceapă m-a smuls într-un final din adâncurile amintirilor mele și, în acea clipă, l-am recăpătat pe prietenul meu Paul – nu pe *chef* Verdun, cel recompensat cu trei stele.

---

1 Preparat culinar normand, pe bază de burtă (în fr., în orig.).

Îmi aduc aminte când, în urmă cu câțiva ani, Paul, nedorind să călătorească singur, m-a convins să-l însoțesc într-un tur al Alsaciei, la granița cu Germania, în căutare de produse. Paul conducea Mercedesul argintiu cu o viteză incredibilă pe drumurile de țară, iar modul nebunesc în care ne zorea s-a dovedit prea mult pentru mine. Prin urmare, într-o după-amiază – după nenumărate suișuri și coborâșuri pe drumuri înnămolite care duceau la ferme izolate, unde gustam încă un Gewürtztraminer[1] sau încă o miere infuzată cu cimbru ori un cârnat afumat – mi-am ieșit din fire.

„Gata!“ am strigat. I-am spus lui Paul pe un ton rece că nu am de gând să mai merg la nici o fermă dacă nu ne oprim undeva ca să avem parte de o masă în liniște și pe îndelete. Paul, surprins de voința mea de fier, care nu mi-e deloc caracteristică, a fost pe dată de acord cu condițiile mele și ne-am oprit într-un sat adormit, al cărui nume nu-l mai țin minte.

Dar îmi aduc aminte de bistroul în care am mâncat: era plin de fum și pereții erau îmbrăcați în lambriuri închise la culoare și câțiva localnici stăteau îmbufnați în jurul unor *ballons* de vin la barul placat cu zinc. Localul mirosea a lemn putrezit și a pastis vărsat și ne-am așezat la masa din fund, sub o oglindă pătată. Un tânăr plictisit, cu o țigară în colțul gurii, a venit să ne ia comanda, în timp ce o bătrână într-o rochie pătată intra și ieșea din bucătăria din spate.

Paul și cu mine am comandat specialitatea zilei, adică burtă, servită în niște boluri ciobite, care au fost trântite fără mult tam-tam în fața noastră, pe masă. Am mâncat în liniște, înmuind în tocană bucățile de pâine țărănească cu coaja groasă. Am făcut ca totul să alunece mai ușor pe gât în jos cu un Pinot Gris local, pe care l-am sorbit din pahărele de sticlă ca niște țărani ghemuiți lângă coatele noastre.

Paul a împins în față bolul gol și efectiv a oftat de încântare.

---

1 Soi de struguri.

Pe bărbie avea un pic de sos, ca o aluniță culinară, și am observat imediat că gândurile care-i încrețiseră fruntea se evaporaseră momentan ca prin minune.

— În nici un restaurant de trei stele din Franța nu o să mănânci niciodată ceva mai bun, a zis. Trudim și iar trudim, până cădem lați, și, dacă e să fim cinstiți, nimic din ce facem nu o să fie niciodată la fel de bun ca asta, un simplu bol cu burtă. Nu-i așa, Hassan?

— Ba da, Paul.

În acea zi tristă, când a avut loc accidentul de mașină, abia când mi-am adus aminte de acel episod am avut buna-cuviință să accept enormitatea morții prietenului meu, să simt cu adevărat golul pe care l-a creat acea tragedie incredibilă.

Paul nu mai era.

Și așa am ajuns, la jumătatea străzii Valette, ca palatul meu să-și ceară dreptul la propriul lui omagiu adus lui *chef* Verdun. M-am trezit că simt pe limbă, în spate de tot, aromele puternice și textura racilor pregătiți de el, un deliciu culinar alcătuit din ficat de gâscă prăjit la gril și tăiat în fâșii subțiri ca hârtia așezate cu grijă, în straturi, între carnea roz ca labiile a crustaceelor de apă dulce.

A doua zi dimineață m-au trezit niște grauri care ciripeau lângă geamul meu, dar, când m-am ridicat și am pus picioarele pe podea, m-am simțit de parcă mă lovise cineva cu un ciocan în cap. Toate despărțirile recente, prăbușirea vechii ordini economice, care ne era prezentată la știri zi de zi – toate aceste morți și toată această distrugere parcă mi se cuibăriseră efectiv în măduva oaselor. Eram absolut extenuat, îmi târam picioarele, iar când am plecat de acasă mi-am dat seama că trebuie să mă opresc să beau încă o ceașcă de cafea la braseria din cartier, La Contrescarpe, de pe rue Lacépède, ca să fiu în stare să ajung la restaurant.

Marc Bressier, o cunoștință de-a mea, manager la restaurantul de trei stele Arpège, se afla deja la masa noastră obișnuită,

de sub copertina verde a braseriei, și mânca o omletă; a dat din cap când am tras un scaun de la masă și m-am așezat.

La ora aceea a dimineții nu erau turiști în Place de la Contrescarpe, iar când a venit chelnerul am comandat o cafea dublă și o brioșă. Un angajat de la salubrizare conducea un camion verde care uruia în timp ce se învârtea în jurul fântânii din piață, stropind pavajul cu apă presurizată și aruncând în gurile de canalizare rahați de câine și mucuri de țigară. Un *clochard* [1] dormea pe trotuar, sub un tufiș, cu capul încărunțit pe brațul întins – nu știa că jetul de apă se apropie din ce în ce mai mult de el.

André Piqot, *chef-patron* la Montparnasse, s-a așezat și el la masa noastră, în timp ce de deasupra barului, de partea cealaltă a pieței, cineva a deschis cu zgomot obloanele și un stol de porumbei a țâșnit peste acoperișuri.

— *Salut, Hassan. Ça va, Marc?*

— *Salut, André.*

Am vorbit doar despre Paul, iar André, cu degetele lui butucănoase, și-a butonat telefonul cu îndemânare și ne-a citit ultimele știri. Existau întrebări fără răspuns legate de accidentul lui Paul. Faptul că nu erau urme de roți pe asfalt sugera că nu pusese deloc frână înainte ca mașina să sară peste margine. Recent făcuse inspecția tehnică a mașinii, deci nici o defecțiune tehnică nu putea să explice cum Paul a pierdut controlul pe un drum pe care-l cunoștea ca pe propriile buzunare. Ba mai mult, un martor, un fermier de peste drum, a zis că mașina părea să prindă viteză, nu să încetinească, în timp ce se îndrepta direct spre marginea falezei. Investigațiile continuau.

— Ce crezi, Hassan? Doar erați prieteni.

Am ridicat din umeri așa cum fac francezii.

— Și pentru mine e tot un mister de nepătruns, ca și pentru voi.

---

1 Vagabond (în fr., în orig.).

Am discutat apoi despre viitorul protest împotriva taxei speciale pe valoare adăugată care urma să se aplice doar industriei restaurantelor, un subiect care ne preocupa mult pe cei din domeniu.

— Să vii și tu, Hassan, a zis Piquot. În calitate de director al Syndicat Commerce de l'épicerie et gastronomie, trebuie să mobilizez câți mai mulți oameni pentru protest. Te rog! Și adu-ți și angajații.

— Trebuie să fim uniți, a adăugat Bressier.

— Am înțeles. Promit că o să vin.

Era timpul să plec. Am dat mâna cu ei, am traversat piața și am observat că dăduseră faliment încă două magazine, o *parfumerie* și un magazin de sandviciuri. Dar, când am coborât panta de pe rue Descartes, a trebuit să mă strecor pe lângă niște picturi înfășurate în prelate, care erau livrate, cu multe strigăte și dramatism, galeriei Rive Gauche. Asta mi-a adus aminte după-amiaza pe care am petrecut-o cu Paul la Musée D'Orsay „*pour la source d'inspiration*", după cum zicea el.

El era într-o formă de zile mari, extrem de fermecător, și am petrecut împreună o după-amiază cât se poate de plăcută, chiar dacă ne-am plimbat prin muzeu în ritmuri complet diferite. De obicei, când dădeam colțul într-o cameră, vedeam capul cu păr grizonat al lui Paul cum se grăbește să intre în următoarea încăpere din muzeu.

La un moment dat am stat de unul singur în fața tabloului *Prânzul* lui Gauguin, realizat la scurt timp după ce marele pictor a ajuns în Tahiti. Nu era unul dintre cele mai bune ale lui, conform experților, dar îmi aduc aminte de extrema simplitate a tabloului – cei trei localnici, bananele, bolurile de pe masă. Pictura m-a copleșit, căci mi-am dat seama că doar un adevărat maestru ar putea să renunțe la măiestria artistică și la drama evidente și să lase în farfurii doar ingredientele cele mai simple și mai pure.

Evident, Paul s-a întors ca să mă găsească. Era plin de entuziasm, ca un copil, și mi-a zis că „trebuie să văd" pictura nu știu cui din următoarea cameră, și, după ce i-am promis că așa o să

fac, a plecat iar. Totuși, a fost o perioadă în care Paul a dispărut cu totul și nu l-am văzut deloc până nu am ajuns la etajul trei al muzeului.

Stătea ca împietrit în fața unei picturi, în colțul din stânga spate al grandiosului salon. Nu știu cât timp stătuse acolo, dar nu s-a mișcat când am ajuns în dreptul lui, ci a continuat să privească atent imaginea care părea că-l acaparase întru totul.

Atunci mi s-a părut că pictura nu era chiar atât de reușită, dar acum, privind în urmă, îmi aduc aminte de ea cu lux de amănunte. Pictura îi înfățișa pe un rege bărbos, pe tron, și pe soția acestuia, care se agățase de el. Amândoi erau cât se poate de șocați și fiecare se întreba, în sinea sa, ce o să se aleagă de ei. În spatele lor se întindea, aproape la nesfârșit, un perete gri, uriaș, iar în fața cuplului obidit se afla o lumânare bisericească mare, stinsă fără menajamente și lăsată să cadă la podea. Tabloul pictat de Jean-Paul Laurens se numea, simplu, *Excomunicarea lui Robert cel Pios*.

După câteva minute în care tot nu-și dăduse seama că mă aflam lângă el, nici chiar când m-am mutat de pe un picior pe altul și am tușit încet, am zis cu voce tare „Paul?".

A clipit de două ori și s-a întors spre mine.

— Gata? Dumnezeule, e ca și cum aș fi venit cu o bătrânică – ești atât de încet! Ce-ai zice să bem ceva la un băruleț pe care-l știu, aici, în apropiere?

Când am intrat pe ușa din față de la Le Chien Méchant, Jacques, *maître d'hotel*, era la masa din hol și așeza piersicile cu puf argintiu, care tocmai sosiseră din Sevilia. Masa luminată era primul lucru pe care clienții îl vedeau când intrau în holul întunecat al restaurantului. În fiecare zi o decoram fermecător cu smochine, ananas și mango proaspete și boluri colorate cu fructe de pădure. Printre multele fructe luxuriante, puneam adesea o farfurie cu cârnați înnegriți de fum sau, sub un dom sclipitor de sticlă, puneam foitajele zilei, delicate și sfărâmicioase – toate

acestea aveau darul să creeze un contrast de nuanțe și texturi care îți lăsau gura apă. Singurele accesorii care nu se schimbau erau un fazan împăiat – cu doi ochi de sticlă strălucitori și cu o coadă lungă, care atârna maiestuos pe scândurile din lemn de păr ale mesei – și, plasate strategic, două oale de alamă vechi, cu capace de argint lucrate cu ciocanul.

Jacques, îmbrăcat într-un costum albastru făcut la comandă, a așezat ultima piersică și și-a întors capul în direcția mea când eu închideam ușa din față cu grijă.

— *Chef!* N-o să-ți vină să crezi! Am rezolvat misterul. Știu cine sunt!

M-a cuprins din nou un sentiment copleșitor de sfârșeală.

— E un cuplu tânăr, sunt sigur de asta.

Jacques m-a obligat să mă duc la biroul lui și să mă uit în albumul îmbrăcat în piele unde ținea fotografiile pe care le făcea pe furiș.

— Vezi? E totul aici. Uite!

De obicei Jacques era un om foarte elegant și rezervat, dar mereu exagera când era vorba de critici de restaurant. Îi detesta. De fapt, marea lui ambiție era să-i demaște pe inspectorii anonimi de la *Guide Michelin*, cei care vizitau restaurantele incognito și care dădeau mult râvnitele stele Michelin. Strategia lui din ultimii ani a fost să îi fotografieze pe oaspeții care credea că ar putea fi critici Michelin, în hol, când ieșeau din restaurant. Apoi mergea cu pozele făcute pe furiș la Bib Gourmand – restaurante, braserii și bistrouri pentru toate buzunarele –, localurile preferate ale inspectorilor Michelin, după cum scria chiar în ghid, unde aceștia își duceau familia în zilele libere.

De ani buni Jacques mânca sistematic, când nu era la muncă, la modestele restaurante Bib Gourmand, unde compara pozele din albumul foto cu oamenii din sala de mese. Era *complètement fou*[1], evident, ca și cum ai căuta acul în carul cu fân; asta era prima dată când căutarea lui avusese succes.

1 Nebunie curată (în fr., în orig.).

— Uite, e același cuplu tânăr. Au luat masa aici pe data de patru. Și, peste patru zile, au fost la Chez Géraud, în arondismentul șaisprezece. Sunt convins că sunt inspectori Michelin. El are o privire destul de sarcastică. Tu ce crezi?

— Da, se poate, dar…

— Ei bine, eu sunt convins că e așa.

— De fapt, ei sunt fiul și nora lui *chef* Dubonet din Toulouse. Vor să deschidă un bistrou și în săptămâna aia au venit în Paris ca să se intereseze de una, de alta. Chiar eu i-am trimis la Chez Géraud.

Jacques a părut demoralizat.

Am încercat să zâmbesc înțelegător, dar nu prea mi-a ieșit, așa că am plecat repede de acolo, înainte să mă implice și mai mult în acea ciudată obsesie a sa.

Aranjamentele florale cu iasomie din camera principală, care parfumau suav încăperea, erau de la Chez Antoine din arondismentul șase și erau așezate strategic între marea de mese, ca să păstreze aerul înmiresmat cu parfumul lor delicat. Vesela din porțelan de la Le Chien Méchant era făcută după schițele mele de către Christian Le Page; tacâmurile grele din argint fuseseră turnate în matrițe după instrucțiunile mele la o fabrică – o mică afacere de familie –, din Sheffield, Anglia. Paharele, din cristal de Moser, fuseseră lucrate de mână în nordul Boemiei. Fețele de masă, curate și albe, nu erau făcute în vreo fabrică din Normandia, ci fuseseră cusute de mână de femei din Antananarivo, Madagascar. Toate lucrurile cu care oaspeții intrau în contact – de la paharele de vin până la stiloul Caran d'Ache cu care semnau chitanța – purtau emblema Le Chien Méchant, un mic buldog care latră. Mallory m-a învățat că detaliile sunt foarte importante pentru un restaurant și nimeni nu poate să-mi spună că n-am fost un elev bun, căci până și la fiecare masă am pus un scăunel de mahon pe care doamnele să-și așeze prețioasele poșete.

Ospătarii desfăceau bucățile de olandă curată și le puneau peste mese; din difuzoarele ascunse se auzeau, în surdină,

acordurile pianului din *What Am I Here For?* a lui Duke Ellington. Un ucenic, care stătea la bufet și ștergea paharele de cristal, m-a văzut cum cercetam cu privirea sala de mese din holul întunecat al restaurantului și m-a salutat cu o înclinare respectuoasă a capului, în timp ce cristalul din mâna lui a strălucit puternic în lumină.

— *Bonjour, chef!* m-au salutat câțiva ospătari când am trecut prin salon.

Le-am făcut cu mâna și am intrat în bucătărie prin ușile batante din spate.

Chef de cuisine Serge era la mașina de gătit și ținea o tigaie grea de fontă cu ambele mâini, cu un prosop înfășurat în jurul mânerului, turnând grăsime fierbinte de gâscă într-un vas ceramic. În bucătărie mirosea puternic a hașme proaspăt tăiate și a supă de pește care fierbea încet. Jean-Luc, un ucenic de șaisprezece ani din Normandia, stătea și se uita, până când Serge strigă la el:

— Pune-ți o mănușă și ajută-mă!

Ucenicul, surprins de această cerere neașteptată, s-a întors panicat, dar Lucas, *commis*-ul, era deja lângă el, întinzându-i o mănușă de bucătărie.

Imediat ce băiatul acela serios și-a băgat mâna adânc în mănușă, a țipat și și-a scuturat mâna, iar mănușa și o bucată dintr-un intestin de oaie au zburat prin bucătărie. Toți angajații au izbucnit în râs, dar nici unul nu l-a întrecut pe Serge, care era roșu în obraji și se zguduia de cât de tare râdea, ba chiar a trebuit să se prindă de marginea mașinii de gătit ca să-și mențină echilibrul. Ucenicul a încercat să zâmbească și să pară viteaz, dar era foarte palid, mai puțin urechile proeminente, care erau de un roșu-aprins. Glume și tras de urechi – așa îi primea Serge pe nou-veniți.

Nu aveam chef de glumele lui Serge, așa că am ieșit din bucătărie și m-am îndreptat spre scara în spirală, care ducea la biroul meu și la departamentul de contabilitate de la etajul doi.

Maxine, una dintre contabile, cu părul răsucit, prins în vârful capului, mi-a zâmbit larg când am tropăit pe scări în sus și cred că voia să spună ceva drăguț și cochet din spatele monitorului ei, dar chiar atunci Mehtab, care stătea la biroul din capătul încăperii, i-a zis:

— Încă n-ai închis luna trecută? Dumnezeule, Maxine, mișcă-te mai repede!

Maxine s-a întors către soră-mea și s-a răstit la ea:

— Abia acum două zile mi-ai dat actele, Mehtab! Nu poți să mi le dai așa târziu și apoi să-mi faci astfel de reproșuri! Lucrez cât de repede pot.

Mi-am lăsat bărbia în piept și le-am făcut un semn vag cu mâna, când am trecut grăbit prin cameră înspre biroul meu. Odată înăuntru, am închis ușa în urma mea.

Singur în sfârșit, m-am prăbușit pe scaunul rotativ.

Preț de câteva minute m-am uitat la colecția lui Madame Mallory de cărți antice de bucate, prețioasa arhivă pe care mi-a lăsat-o moștenire și care ocupa jumătate din birou. M-am uitat și la notițele lui Auguste Escoffier, ciorna cu idei pentru o cină de la hotelul Savoy, din 1893, a marelui *chef*; am cumpărat hârtia de la Christie's, iar acum se afla într-o ramă frumoasă, pe biroul meu. M-am uitat la amuzantul bilețel de mulțumire scris de mână de către președintele Sarkozy – era atârnat lângă ușă, ramă în ramă cu diploma onorifică de la École hôtelière de Lausanne. Mereu mă umplea de bucurie să mă uit la toate acele documente și bilețele prețioase, dar în ziua aceea nu puteam să ignor faptele.

Mâinile îmi tremurau.

Nu mă simțeam bine.

Capitolul cincisprezece

— Sunt furioasă. Pur și simplu furioasă.

Madame Verdun, șocată de propria ei vehemență, și-a îndreptat repede atenția înapoi la măsuță și ne-a turnat un ceai afumat în cești le de porțelan care îi aparținuseră bunicii ei. Stătea la marginea canapelei îmbrăcate în mătase albă și splendid brodată cu păsările-paradisului; imaginea pe care o am acum în minte este a unei femei furioase, care stătea cu spatele drept într-o mare de mătase neagră, cu părul prins într-un coc complex, alcătuit din șuvițe maiestuos învârtite, transparente în lumină, de parcă un *chef* se folosise de torță ca să topească și să țească fire de zahăr candel prin părul ei.

Prin ferestrele înalte cât peretele se vedea nebunia de culori din grădină – camelii, dumbeți și tufișuri de afini înflorite – și încercam să nu-mi las privirea să-mi zboare peste umărul ei către priveliștea fermecătoare de afară. Dar trebuie să mărturisesc că n-am putut să mă abțin, când cinteze și veverițe fugeau înainte și-napoi de la vasul cu mâncare, când mai mulți fluturi Monarh dădeau din aripi îmbătați prin hățișul de frunze al arbustului-fluturilor. Era cu mult mai îmbietor decât sumbra cameră de primire a lui madame Verdun, unde moartea lui Paul se simțea puternic în aer, unde podeaua placată cu pietre era rece și luminile erau estompate, ca într-o casă în doliu.

— Nu o să-l iert niciodată, iar când Domnul mă va chema acasă, o să am grijă ca Paul să plătească pentru ce a făcut. Vă dau cuvântul meu că o să-l cert cu vârf și îndesat pe imposibilul meu soț. Sau mai rău.

Dintr-odată a apucat cu degetele ei osoase și albe toarta ceainicului.

— Un cubuleț sau două de zahăr?

— Două și lapte, vă rog.

Văduva mi-a întins ceașca, și-a turnat și ei și pentru câteva clipe stânjenitoare am rămas cufundați în tăcere, singurul zgomot din cameră fiind cel al linguriților noastre de argint cu care amestecam tăcuți ceaiul.

— Încă tot nu știu ce s-a întâmplat de fapt. El nu a lăsat nici un bilet? N-a apărut nici unul până cum?

— Nu, a zis madame Verdun cu amărăciune. Un testament, da, executat acum câțiva ani, dar nici un bilet de rămas-bun. Poate că s-a sinucis, poate că nu. Probabil nu o să știm niciodată ce s-a întâmplat de fapt.

Am strâns din buze. Mereu mi s-a părut că felul învechit în care vorbea madame Verdun era o încercare voită de a le da de înțeles prietenilor lui Paul că ea avea o origine mai „sănătoasă" decât soțul ei, care se realizase prin propriile lui puteri.

— Dar cred că știu de ce a murit Paul.

— Vorbiți serios?

— Da. Inspectorii de la *Gault Millau* și de la *Le Guide Michelin* l-au omorât. Mâinile lor sunt pătate de sânge… Dacă poliția stabilește că Paul s-a sinucis și nu pot să încasez banii de pe asigurarea lui de viață, o să dau ghidurile în judecată. Mă consult deja cu avocatul meu în legătură cu asta.

— Îmi pare rău, dar nu înțeleg.

Madame Verdun s-a uitat la mine cu chipul lipsit de expresie, apoi și-a pus ceașca și farfuria pe un biscuit, lângă un album despre grădinile etrusce. S-a aplecat și a frecat masa cu palma, de parcă descoperise un loc umed.

— Ei bine, *chef*, a zis în cele din urmă, se pare că sunteți singurul dintre prietenii lui Paul care nu știe că, în următoarea ediție din *Le Guide*, restaurantul lui Paul urma să fie cotat cu doar două stele. Cu o zi înainte să moară, a primit un telefon de la un reporter de la *Le Figaro* care voia să îi ia o declarație.

Evident, existau zvonuri, dar reporterul ne-a confirmat cea mai mare frică: monsieur Barthot, *directeur général* al ghidului Michelin, aprobase personal decizia inspectorilor. Deci această hotărâre nefondată și capricioasă a lui Barthot și a comitetului său a influențat, direct sau indirect, moartea lui Paul. Sunt sigură de asta. Nu putea să se împotrivească deciziei lor, evident. Trebuia să-l fi văzut în ultimele săptămâni, de când *Gault Millau* i-a scăzut cotația la cincisprezece puncte. Era terminat. Își pierduse orice speranță. Și, știți, când noile evaluări de la *Gault Millau* au fost făcute, rezervările pentru restaurant s-au împuținat imediat… Mereu mă înfurii când mă gândesc la asta. Dar o să vedeți ce lecție am de gând să le dau celor de la *Gault Millau* și lui Barthot. Îi consider personal responsabili pentru moartea lui Paul.

— N-am știut asta. Îmi pare tare rău.

Tăcerea s-a lăsat din nou peste încăpere.

Dar sprâncenele arcuite și atent pensate ale lui madame Verdun, precum și expresia ei îndurerată mi-au dat de înțeles că se aștepta să mai adaug ceva, așa că am zis agitat:

— Evident, criticii s-au înșelat întru totul. Fără urmă de îndoială! Dacă pot să vă ajut în această privință, vă rog să îmi spuneți. Știți cât de mult l-am admirat pe Paul…

— O, ce drăguț din partea dumneavoastră. Stați să mă gândesc… Strângem declarații de la colegii lui, ca preambul la plângere.

Dar, din buzele ei strânse, mi-am dat seama că fiind proprietarul unui restaurant de doar două stele nu mă ridicam la înălțimea cerută de o asemenea sarcină importantă și că, de fapt, plănuise altceva pentru mine.

— Dar cred că putem găsi o altă întrebuințare, mai potrivită, pentru talentul dumneavoastră, a zis în cele din urmă.

M-am uitat la ceas. Dacă plecam în următoarele zece minute, urma să prind ora de vârf, dar tot puteam să ajung la restaurant înainte de servirea cinei.

— Madame Verdun, m-ați chemat aici cu un scop precis, nu? Vă rog să-mi vorbiți deschis. Suntem prieteni și trebuie să știți că vreau să-l ajut pe Paul dacă-mi stă în putință.

— Da, *chef*, v-am chemat pentru un motiv anume. Ce perspicace sunteți!

— Vă rog să-mi spuneți despre ce e vorba.

— O să organizăm o masă comemorativă în cinstea soțului meu.

— Evident.

— Este dorința lui Paul. A lăsat instrucțiuni clare în testamentul său – vrea ca la masa comemorativă să participe o sută dintre prietenii lui. Ba chiar a pus bani deoparte, într-un cont special, pentru această masă de după moartea lui. Știți că Paul a fost mereu puțin mai ciudat, așa că, ei bine, trebuie să interpretăm în termeni mai liberali cuvântul „prieteni". Pe lista invitaților, anexată la testament, se regăsesc cele mai mari nume din gastronomia franceză: toți bucătarii de top, clienții gurmanzi și criticii de restaurant sunt chemați să-l petreacă pe ultimul drum, chiar dacă pe majoritatea dintre ei nu putea să-i sufere… Sincer, mi se pare o cerere tare bizară.

Masca i-a alunecat și Anna Verdun a fost brusc copleșită de tragedia morții soțului ei. Preț de câteva clipe nu a mai zis nimic.

— Spune-mi, *chef*, tu i-ai invita pe toți dușmanii tăi la propria cină comemorativă? Pur și simplu nu înțeleg cum vine asta. Cred că e un fel de a face pe grozavul de pe lumea cealaltă, dar nu știu ce a fost în capul lui. Chiar nu știu. Adevărul e că niciodată nu l-am înțeles pe Paul. Nici când era viu, nici acum când e mort.

A fost prima și singura dată când am zărit o frântură din ce se ascundea sub masca glacială a acelei femei: privirea ei uluită și durerea cauzată de lipsa de înțelegere m-au marcat profund și, instinctiv, m-am întins peste măsuță și am mângâiat-o pe mână.

Nu i-a plăcut gestul meu, chiar deloc, și, surprinsă de contactul fizic, și-a tras imediat mâna, iar apoi și-a mascat jena căutând un șervețel în mânecă.

— Dar acestea au fost ultimele dorințe ale lui Paul și le voi onora.

Și-a tamponat ochii la colțuri, și-a suflat nasul și și-a băgat șervețelul înapoi în mâneca de mătase.

— În instrucțiunile specifice pentru cina comemorativă, Paul a zis că, citez, „îl vreau pe cel mai talentat *chef* din Franța ca să mă petreacă pe ultimul drum".

S-a uitat la mine. M-am uitat la ea.

— Da?

— Ei bine, se pare că se referea la dumneavoastră. Dacă îmi permiteți să vorbesc pe șleau, nu știu de ce vă admira atât de mult – aveți doar două stele, nu? Dar odată mi-a zis că dumneavoastră și cu el sunteți singurii oameni adevărați din toată Franța. Când l-am întrebat ce vrea să însemne asta, mi-a răspuns ceva de genul că voi doi sunteți singurii *chefs* din Franța care înțelegeți cu adevărat mâncarea și că doar voi doi puteți să salvați gastronomia franceză de ea însăși.

O remarcă pe cât de exagerată pe atât de ridicolă, evident, atât de tipică pentru Paul! Dar văduva lui a zâmbit timid și, de data asta, în ciuda rezervei, s-a întins peste masă și mi-a atins mâna.

— Hassan – îmi dai voie să-ți spun așa? –, vrei să supraveghezi cina comemorativă? Vrei să faci asta pentru mine? Aș fi atât de liniștită să știu că te ocupi tu de asta! Evident, nu trebuie să stai în bucătărie – trebuie să fii cu noi în sala de mese –, dar ar fi *merveilleux* dacă ai putea să te ocupi de meniu, așa cum ar fi vrut Paul. Îți cer cumva prea mult?

— Nici vorbă! Aș fi onorat, Anna. Bazează-te pe mine!

— Ce drăguț din partea ta! Sunt atât de ușurată. Imaginează-ți, o cină pentru o sută de gurmanzi! Ce povară pe umerii unei văduve! Pur și simplu nu am dispoziția necesară ca să organizez așa ceva.

Ne-am ridicat și ne-am îmbrățișat ceremonios și mi-am exprimat din nou condoleanțele înainte să mă îndrept, cât de repede puteam fără să par prost-crescut, spre ușa de la intrare.

— O să te anunț când stabilesc data! mi-a strigat.

Am mers cu pași mari spre Peugeotul meu vechi, dar ea a continuat să vorbească din prag în timp ce mi-am căutat cheile.

— Paul ținea cu adevărat numai la tine, Hassan. Odată mi-a spus că tu și cu el erați „făcuți din același aluat". M-am gândit e o expresie destul de isteață pentru un *chef*. Cred că atunci când se uita la tine se vedea pe sine când era tânăr…

Am trântit portiera, am ridicat stângaci mâna în semn de rămas-bun și apoi am demarat cu atâta viteză, încât cred că am lovit-o cu pietricele. Dar în aglomerația de pe drumul spre Paris – prin drumurile de țară din Normandy, prin periferiile suburbiilor din Paris, pe șoseaua de centură și apoi de-a lungul bulevardelor luminate din centrul orașului – nu am putut să mă gândesc decât la Paul, care, conștient sau nu, și-a luat propria viață.

— Nu sunt deloc ca tine, Paul. Deloc!

Proprietari de restaurante din toată Franța – douăzeci și cinci de mii, după estimările presei – au venit în Paris în acea zi decisivă a demonstrației, când ne-am adunat cu toții la Arc de Triomphe. Atmosfera era festivă, în ciuda elicopterelor presei și ale poliției care zburau deasupra noastră, ca niște nori de furtună. Bucătari tineri și frumoși cu toci, supradimensionați, care se înălțau deasupra noastră pe picioroange, alcătuiau prima linie a demonstrației, una cât se poate de fermecătoare, iar noi am format rânduri ordonate în spatele lor.

Bannere colorate – desene cu politicieni grași ca niște porci și cu bucătari costelivi, TVA-ul de 19,6% tăiat cu roșu, pancarte simple cu NON PLUS – erau ridicate ici și colo de mulțimea care creștea repede, în timp ce organizatorii, cu șorțuri roșii și portavoci, ne strigau de pe margine ce avem de făcut.

Cauza noastră era dreaptă. Mâncarea la McDonald's era, dintr-un motiv politic ciudat, scutită de TVA, dar restaurantele franceze de calitate, precum Le Chien Méchant, trebuiau să adauge taxa de 19,6% la fiecare notă de plată. Prin urmare, cina la restaurantul meu de două stele, fără vin, dar incluzând

serviciile migăloase pentru care *haute cuisine* este faimoasă, și pe bună dreptate, costă în jur de 350 de euro de persoană. Numărul clienților dispuși să plătească acea sumă pentru o masă era, după cum vă puteți imagina, destul de mic și scădea rapid. Timp de câțiva ani se renunțase la taxa pe valoare adăugată pentru restaurante, dar acum aceasta fusese impusă din nou. Deci TVA-ul, pe lângă criza financiară, ne ducea la faliment și deja câteva restaurante faimoase – precum renumitul Mirabelle din arondismentul opt – se închiseseră.

Destul. Trebuia să protestăm.

Le Chien Méchant era bine reprezentat în acea zi în coloana compactă de douăzeci și cinci de mii de oameni. Serge și Jacques, mâna mea dreaptă și cea stângă, erau amândoi în față, braț la braț, gata să înainteze pe Champs-Élysée ca un tanc solid. Dar am fost impresionat s-o văd și pe Suzanne, *pâtissière*; mai erau prezenți și doi *sous chefs* și patru ospătari, toți gata să-și facă treaba. Mehtab n-a vrut să vină – după spusele lui, erau cu toții niște bolșevici –, dar Maxine, contabila, braț la braț cu chelnerul Abdul, era acolo, devorându-mă din priviri, prin mulțime. Chiar și Jean-Luc, tânărul ucenic, a făcut act de prezență în ziua lui liberă și, impresionat să-i văd chipul serios, mi-am croit drum până la el ca să-i dau mâna și să-i mulțumesc.

— *Chef!* a strigat Suzanne, făcându-mi cu mâna peste capetele protestatarilor. Ce distracție!

Nu eram prea convins de asta. Din instinct, imigranților le place să-și țină capul plecat. Să nu atragă atenția asupra lor. Mai mult, întâlnirea de dimineață cu *le comte* de Nancy Selière nu a făcut decât să-mi crească îngrijorarea. Contele și câinele lui din rasa Westie se îndreptau spre rendez-vous-ul lor zilnic din Jardin des Plantes când i-am văzut la colțul de la rue des Écoles. Câinele tocmai își terminase de făcut treaba în canalul de scurgere și, triumfător, arunca aristocratic cu labele din spate pământ imaginar peste nevoile sale.

Bătrânul conte era aplecat și murmura „*C'est formidable, Alfie!*", apoi și-a scos batista de olandă din buzunarul de la

piept ca să-și șteargă câinele la fund. Evident, era un moment destul de stânjenitor pentru a sta la palavre cu bancherul gurmand, dar m-am gândit că ar fi chiar mai nepoliticos să mă prefac că nu-l văzusem. Așa că am tușit puțin și l-am salutat.

— *Bonjour, monsieur le comte!*

Aristocratul s-a îndreptat de spate și s-a uitat în jur.

— Aaa, *chef*, tu ești… Presupun că mergi să mărșăluiești cu proletariatul.

— Nu priviți lucrurile chiar așa, vă rog, *monsieur le comte*. Noi doar vrem taxe mai mici.

— Ei bine, chiar nu pot să vă învinovățesc, a zis contele, pipăindu-și buzunarele, prefăcându-se că caută o pungă de plastic. Poate că ar trebui să ieșim cu toții în stradă. Știi, strămoșul meu, Jean-Baptiste Colbert, ministrul de finanțe al lui Ludovic XIV, a zis cândva, cu multă înțelepciune, dacă-mi permiți să adaug, că taxele reprezintă arta de a „jumuli cât mai multe pene cu cât mai puține gâgâituri". Dar politicienii din zilele noastre nu țin deloc cont de asta. S-au dovedit a fi grosolani și hrăpăreți, ca niște măcelari din provincie.

Contele a ignorat murdăria câinelui, deși chiar în fața noastră se afla un panou pe care scria că parizienii sunt obligați să strângă după animalele lor. Însă când am pornit din nou la drum, a adăugat, destul de grijuliu:

— Ai mare grijă, *chef*. Guvernul va interveni în forță. Poți fi sigur de asta. N-are pic de finețe.

La zece și jumătate dimineața, mulțimea de protestatari din jurul Arcului de Triumf părea să se solidifice și să se coaguleze, și după câteva ordine lătrate prin portavoci am pornit, braț la braț, scandând pe ritmul tobelor africane și al fluierăturilor. M-am uitat în jur când marea de bannere s-a revărsat pe Champs-Élysée și i-am văzut pe Alain Ducasse și pe Joël Robuchon în mulțimea din jurul meu. Efectiv eram înconjurat de toți marii proprietari de restaurante din Franța și cu toții debordam de entuziasm.

Avertismentul contelui de Nancy mi-a părut dintr-odată excesiv de sumbru, exagerat și deplasat. Soarele strălucea și polițiștii păreau plictisiți. De-a lungul bulevardului Champs-Élysée, alături de parizienii care căscau gura se aflau familii bogate din Arabia Saudită și din Kuwait – femeile purtau burka, iar zecile de copii stăteau la picioarele lor –, și toți ne făceau cu mâna.

În mai puțin de o oră primele rânduri de protestatari ajunseseră pe partea cealaltă a Senei, în fața la Assemblée Nationale. Acolo, după cum ne așteptam, am fost întâmpinați de o falangă de jandarmi cu căști și scuturi, care nu ne lăsau să înaintăm. Un țarc în formă de semilună, alcătuit din grilaje de oțel ne împiedica să urcăm pe scările de la Assemblée Nationale și să întrerupem lucrările Parlamentului. Dar în interiorul țarcului fusese ridicat un podium dotat cu microfon și acolo urmau să aibă loc discursurile planificate în cadrul marșului.

Cei care ne aflam la mijlocul masei de demonstranți voiam să ne îndreptăm spre locul unde trebuia să aibă loc acțiunea, dar, când am trecut prin Place de la Concorde și urma să traversăm podul, zeci de anarhiști, cu fețele ascunse în spatele eșarfelor, au ieșit din Jardin des Tuileries, din spate, și s-au furișat în rândurile noastre.

Nu știu exact cum s-a întâmplat, dar pietre, cocktailuri Molotov și petarde au început să șuiere dintr-odată pe deasupra noastră. În aceeași clipă, jandarmii, înarmați cu bastoane și scuturi, au înaintat și ne-au împins cu putere din partea cealaltă a podului.

Aerul era plin de fum de la bombele cu gaz lacrimogen și de țipete, mașinile incendiate explodau în vâlvătăi și se auzea un sunet îngrozitor de fiecare dată când polițiștii loveau pe cineva cu bastonul în cap.

Eram prinși între polițiști, pe de-o parte, și anarhiști, de cealaltă parte.

Încăierarea nu a durat chiar atât de mult și nici unul dintre angajații mei nu a fost rănit, de fapt, nici unul dintre cei pe care-i cunoșteam personal n-a pățit nimic. În presă s-a zis că

nouăzeci de protestatari și opt polițiști au fost duși la spital, dintr-un total de douăzeci și cinci de mii de protestatari, și unsprezece mașini au fost incendiate și distruse.

Dar groaza – capetele însângerate, fumul care te orbea și țipetele puternice – a fost cutremurătoare și a avut un impact puternic asupra mea, făcându-mă să mă dezmeticesc de-a binelea. A trezit în mine o frică primordială din trecut, a readus imagini cu mulțimea de oameni cu torțe care se năpusteau asupra noastră pe Napean Sea Road. Iar când am văzut cum polițiștii călare dau năvală în mulțime, învârtindu-și bastoanele, am simțit cum mă cuprinde o panică animalică, l-am prins de braț pe Jean-Luc, ucenicul care se afla lângă mine, și l-am obligat să se întoarcă, să fugă cu mine contra mulțimii înspre Place de la Concorde și înspre anarhiștii care veneau dintr-acolo.

În cele din urmă, anarhiștii care înaintau ne-au împins într-o parte și am coborât scările care duceau la râu, unde, din întâmplare, o șalupă era ancorată sub pod. La bord, cuplul de hipioți în vârstă desfăceau funiile ca să se îndepărteze cât mai repede posibil de nebunia de deasupra, dorind să se ferească de obiectele aprinse care cădeau, de pe pod în apă și pe puntea vasului lor. Dar cei doi au văzut cât de speriați suntem și ne-au strigat „*Ici, vite*“, și cumva am sărit – Jean-Luc și cu mine, împreună cu alți doi-trei oameni – și am aterizat pe punte chiar în clipa în care șalupa se îndepărta de mal.

— *Merde, merde*, a fost tot ce a putut să spună ucenicul, care a continuat să tremure o bună bucată de vreme.

Încăierarea de pe pod s-a auzit tot mai încet pe măsură ce ne îndepărtam și îmi aduc aminte de senzația lină de mișcare, de călătorie, de briză. Bărbatul și femeia care ne salvaseră aveau părul alb și creț și niște voci plăcute și ne-au pus să stăm pe punte înveliți cu pături grele din păr de cal. În timp ce soarele ne mângâia fețele, cei doi ne-au dat să bem niște păhărele de *eau de vie*[1], împotriva șocului, au zis ei.

1 Rachiu (în fr., în orig.).

Îmi aduc aminte cum am plutit lin pe Sena în jos, pe lângă Turnul Eiffel, pe lângă Maison de Radio France, pe sub Pont d'Issy, până când, într-un final, am ajuns la Île de la Billancourt, în suburbii. Și, în cele din urmă, cuplul a ancorat șalupa în debarcaderul de acolo. Am coborât și le-am mulțumit din suflet, le-am notat numele și am sunat-o pe Mehtab să vină să ne ia.

În timp ce o așteptam pe sora mea, Jean-Luc și cu mine ne-am așezat pe un zid nu prea înalt, care încercuia un parc prăfuit, și ne-am bălăngănit picioarele în gol. Parcarea din parc era plină de cioburi de la sticle de vin. Câțiva metri sub noi, în stânga, o familie de imigranți algerieni prăjea frigărui cu carne de oaie deasupra unui gril improvizat dintr-un fost butoi de petrol. La umbra unui tei, tatăl se închina pe un covor de rugăciune, în timp ce femeile găteau și copiii se jucau fotbal. Vântul a adus până la noi mirosul de carne fierbinte de oaie, chimen și grăsime prăjită, iar simplitatea acelei scene – carne care se rumenea, ceaiul de mentă, pălăvrăgeala veselă a membrilor familiei – m-a emoționat până peste poate.

Și atunci, când m-am uitat în spate, de-a lungul apei ca argintul-viu al Senei, am zărit pe promenada de pe celălalt mal o femeie în vârstă. Purta un șal și părea să mă cheme, să-mi facă semne cu mâna să mă apropii.

Vă spun sincer că semăna leit cu Madame Mallory.

Sau poate că doar mi s-a părut.

Capitolul șaisprezece

— *Chef?*

— *Oui, Jean-Luc.*

Ucenicul și-a lins buzele neliniștit.

— Monsieur Serge m-a trimis să vă spun că au sosit cocoșii polari.

M-am uitat la ceasul de pe perete, de lângă tapițeria *ndebele* pe care am cumpărat-o din Zimbabwe și care înfățișa femei dintr-un sat prăjind la proțap un bivol tăiat în patru. Peste o oră și patruzeci de minute urma să deschidem restaurantul pentru prânz.

Citeam una dintre cărțile preferate de bucate ale lui Madame Mallory – *Margaridou: Jurnalul unei bucătărese din Auvergne* –, dar, când Jean-Luc m-a întrerupt, am închis vechea carte cu rețete dintr-o epocă de mult apusă și m-am ridicat ca s-o pun înapoi pe raft.

Când m-am întors, privirea mi-a căzut pe plexiglasul care adăpostea „piatra funerală" de la Credit Suisse: anunțul pentru listarea la bursă a recipe.com, o afacere online care se ocupa cu vânzarea de rețete unde eram membru în consiliul de administrație. M-am oprit: biroul meu, inundat de lumina care pătrundea prin fereastră și în care jucau particule de praf, mi s-a părut brusc ridicol. Plăcuțe și diplome în rame de lemn și aramă erau împrăștiate peste tot prin birou; dintre ele, cea mai ciudată era un polonic placat cu aur pe care-l primisem de la Societatea Internațională a Supei, cu sediul la Bruxelles. Comorile mele neprețuite mi s-au părut dintr-odată niște obiecte fără valoare.

Ceva de netăgăduit se întâmplase de la moartea lui Paul, de parcă indispoziția lui spirituală îl părăsise pe el și mă cuprinsese pe mine, ca un parazit carnivor dintr-un film de groază de la Hollywood. Eram neliniștit, irascibil, aveam probleme cu somnul. Nu știam ce se petrece cu mine, ci doar mă apăsa un sentiment de damnare. Uram acea senzație necunoscută – nu-mi era deloc caracteristică. Eu mereu fusesem un tip destul de optimist.

Jean-Luc încă mă studia din pragul biroului, neștiind dacă să se aștepte sau nu la încă o farsă. În cele din urmă, expresia de nesiguranță dureroasă care i se citea pe chip m-a făcut să revin cu picioarele pe pământ.

M-am ridicat și i-am zis:

— *Bien*. Hai să ne apucăm de treabă.

Jean-Luc a luat-o înaintea mea pe scara în spirală și ne-am întors în agitația din bucătăria de la Le Chien Méchant, care se pregătea de deschidere, și la ospătarii fără sacou, care intrau și ieșeau pe ușile batante dintre bucătărie și sala de mese, lustruiau argintăria, umpleau cutiile cu trabucuri și împătureau șervețelele de olandă în formă de trandafir.

Serge, *chef de cuisine*, era în capătul celălalt al bucătăriei împreună cu doi *sous chefs* și lucrau peste flăcările deschise. Suzanne, *pâtissière*, era aplecată peste o tavă cu tarte. Se discuta aprins despre diverse meciuri de fotbal, dar Jean-Luc și cu mine ne-am dus țintă în camera de refrigerare, unde, în timpul sezonului, de la sfârșitul lui septembrie până în decembrie, pe masa de lucru se afla zilnic aceeași lădiță de lemn, adusă cu avionul în fiecare zi din Moscova de angrosiștii de carne de vânat.

Băiatul a deschis cutia cu un drug și, cu mare grijă, am început amândoi să scoatem cocoșii siberieni înveliți în hârtie pergament și prinși cu cleme. Alți doi ucenici lucrau de zor și i-am urmărit discret cu privirea în timp ce despachetam păsările. În capătul bucătăriei, deasupra chiuvetei, fata tampona ușor, cu o cârpă udă, mai mulți barbuni. Insistam să se procedeze așa; dacă speli barbunul direct sub jetul de apă, gustul și culoarea

lui subtile se duc pe apa sâmbetei. Ucenicul senior, care rotea un cuțit pe masa de tăiat carne – și care în curând urma să poarte toca de *commis*, din moment ce-l aveam pe Jean-Luc –, îndepărta nervii din șira spinării unei vaci Charolais, rasa franceză de bovine pe care o preferam în locul rasei scoțiene Angus.

Am luat un cocoș siberian dolofan în mână. Capul lui cu pene albe și ochi negri îi atârna pe spate, fără viață – o greutate pufoasă pe care o țineam în palmă. Cu un satâr i-am tăiat satisfăcut ghearele grotesc de mari și am aruncat picioarele păsării în oala cu supă care fierbea înăbușit pe ochiul de lângă mine. I-am făcut semn lui Jean-Luc că trebuie să curețe și să jumulească restul cocoșilor.

Când începusem să lucrez la Le Saule Pleureur, trebuia să jumulesc câte patruzeci de păsări de vânat o dată, dar acum, din fericire pentru ucenicii din vremurile moderne, există aparate care fac asta destul de bine. L-am întrerupt pe Jean-Luc ca să bag cocoșul printr-un astfel de aparat. Penele albe ale cocoșului siberian – care erau încă răvășite și stropite cu sânge de la împușcătură – erau jumulite de niște cilindri rotativi și apoi erau evacuate cu un jet de aer într-o pungă de unică folosință dintr-o parte a aparatului.

Am luat pasărea jumulită și m-am dus la mașina de gătit, unde am pârjolit deasupra flăcării penele mici care mai rămăseseră. I-am crestat gușa și nu m-am sfiit să iau o bună parte din ierburile amare din tundră și din fructele care se aflau încă acolo. Am spălat ierburile la chiuvetă – seamănă atât de mult cu cimbrul – și le-am pus deoparte într-un bol ceramic.

Aceasta era specialitatea bucătarului, pe care o găteam toamna târziu: cocoș siberian la cuptor, cu ierburile din tundră pe care le scoteam chiar din gușa lui, servit cu pere caramelizate în sos Armagnac.

— Nu prea mă pricep la cuvinte, Jean-Luc. Mă exprim mai bine cu mâinile, așa că privește cu atenție ce fac.

Băiatul a încuviințat din cap. Am eviscerat pasărea, am spălat-o și am uscat-o cu atenție cu șervete de hârtie. Angajații

din bucătărie se mai foiau încolo și-ncoace, dar în rest lucrau în tăcere, concentrați pe propriile sarcini, sau priveau demonstrația pe care urma s-o fac. Singurele zgomote adevărate proveneau de la capacele oalelor de alamă care zornăiau pe mașina de gătit; mai erau zgomotele albe de la mașinile de spălat și de la frigidere și, pe fundal, se auzea huruitul țevilor de ventilație.

Cu două mișcări de cuțit am desprins pieptul cărnos al păsării și am pus bucățile purpurii la prăjit într-o tigaie încinsă.

După câteva minute am oprit focul și m-am uitat la ceas.

Mai erau treizeci de minute până când deschideam restaurantul. Angajații mă priveau, așteptând tradiționalele instrucțiuni.

Am deschis gura, dar n-am putut să rostesc obișnuitele platitudini.

Pur și simplu nu voiau să iasă.

Mintea îmi era bombardată cu imagini care se succedau într-un ritm alert: Paul, desfigurat de accident, înconjurat de platouri cu mâncărurile lui pompoase, pline de grăsime de gâscă și *foie gras* și șiroaie din propriul lui sânge coagulat. Pe străzile din Paris am văzut vitrine de magazine acoperite cu placaje, încăierarea și capetele însângerate și am auzit strigăte pe Pont de la Concorde. Iar printre aceste imagini tulburătoare se zărea fața nenatural de bronzată a lui *chef* Mafitte, iar bucătăria-laborator în care lucra, bizar de antiseptică, scotea pe bandă rulantă cele mai extravagante și decadente feluri de mâncare descompuse.

Și apoi, când n-am mai putut suporta, când am clacat din cauza acelor imagini, când m-am simțit gol, n-am mai găsit energia să lupt și am crezut că o să leșin, chiar atunci au dispărut la fel de brusc precum apăruseră. În locul lor mi-a apărut, ca într-o viziune clarobscură, bătrâna Margaridou, bucătăreasa din Auvergne, care stătea la geamul casei sale de la fermă și își nota în liniște rețetele în jurnal. Dar, când și-a întors capul ca să mă privească drept în față, am avut un șoc văzând că bătrâna era de fapt bunica mea, Ammi, care stătea la fereastra de sus a casei noastre de pe Napea Sea Road, în vechiul Bombay. Iar ea

nu scria de fapt, ci picta. Când m-am uitat la pânza din mâna ei, am recunoscut tabloul amăgitor de simplu al lui Gauguin, *Prânzul.*

— Ascultați-mă cu toții – și cei din bucătărie, și cei din restaurant. Mâine o să aruncăm la gunoi meniul, tot ce am făcut în acești nouă ani. Toate sosurile grele, toate mâncărurile pretențioase – s-a zis cu ele. Mâine o luăm de la început. De acum înainte o să servim doar mâncăruri simple la Le Chien Méchant; mâncăruri gătite numai cu cele mai frumoase și mai proaspete ingrediente, care vorbesc de la sine. Asta înseamnă că renunțăm la ingeniozitate, la artificii, la aere. De acum înainte misiunea noastră este să facem ca un simplu morcov fiert sau o simplă supă de pui să transmită ceva. Misiunea noastră este să reducem fiecare ingredient la esența lui cea mai simplă și autentică. Da, o să ne inspirăm din vechile rețete, dar o să le înnoim reducându-le din nou la esența lor, îndepărtând toate înfloriturile epocilor și toate complexitățile care le-au fost adăugate în timp. Vreau ca fiecare din voi să se întoarcă în orașul de baștină, în locul din Franța din care se trage, și să-mi aducă cele mai bune și mai simple mâncăruri – gătite doar cu ingrediente locale – de la el din comună. O să gătim toate aceste rețete, o să ne jucăm cu ele și împreună o să creăm un meniu delicios și extrem de simplu. Nu o să copiem rețetele grele, vechi de braserie, nu o să-i imităm pe deconstructiviști și pe minimaliști, ci o să avem propriul nostru stil, bazat pe cele mai simple adevăruri franceze. Țineți minte această zi, deoarece de azi înainte vom găti carnea, peștele și legumele în esențele lor naturale, reducând *haute cuisine* la *cuisine de jus naturel*.

Și astfel, la doar câteva săptămâni după această schimbare radicală din bucătăria mea, a sosit și ziua cinei comemorative a lui Paul. Țin minte perfect că, în acea seară de noiembrie, soarele de culoarea șofranului apunea încețoșat peste Sena, iar crema societății gastronomice din Franța – bărbați corpolenți cu cravate negre și femei slabe ca un țâr în rochii de seară

strălucitoare – urca scările de la Musée D'Orsay, în timp ce paparazzii îi pozau de după balustradele despărțitoare.

Totul era foarte luxos. În acea noapte răcoroasă și limpede precum cristalul, toți cei care contau în lumea *haute cuisine* erau prezenți la cina comemorativă, după cum au scris și ziarele a doua zi. Numele au fost bifate pe liste, blănurile de nurcă și șalurile au fost duse la garderobă, iar oaspeții s-au îndreptat, îmbrăcați în tafta rigidă și în mătase fină, către primul nivel al muzeului, unde au băut șampanie sub tabloul *Gara Saint-Lazare* a lui Monet și sub *Circul* lui Seurat. În aer plutea același entuziasm ca la Festivalul de Film de la Cannes, deși acesta era un prilej trist, iar pălăvrăgeala din timpul cocktailurilor, care răsuna între pereții muzeului, s-a transformat, în cele din urmă, într-un vacarm tipic terminalului de sosiri dintr-un aeroport. Când lucrurile au început să scape de sub control, s-a auzit, într-un final, un gong, iar un bărbat cu o voce baritonală nemaipomenită i-a poftit pe oamenii adunați acolo la masă. Invitații s-au îndreptat spre grandiosul salon, spre mulțimea de mese albe și spre irișii cu coadă lungă din vaze, spre frescele baroce și spre oglinzile rococo, spre ferestrele înalte de unde aveau o vedere panoramică a Parisului împodobit cu perlele scumpe de lumină ale felinarelor aprinse în noapte.

Anna Verdun, cu părul tapat și încărcat de diamante, stătea ca o regină în capul mesei principale, îmbrăcată într-o rochie de mătase de culoarea cobaltului.

Multe s-au schimbat de când am vizitat-o, căci *directeur général* de la *Le Guide Michelin*, căruntul monsieur Barthot, stătea la dreapta ei și le povestea invitaților ei anecdote culese din viețile și aventurile celor mai mari bucătari.

Avocatul lui Paul – care, de asemenea, se afla la masa doamnei Verdun în acea seară – avusese timp în lunile care trecuseră să o convingă pe văduvă că un proces ar usca-o la portofel și că ar fi o sursă continuă de neliniște și îngrijorare și că, inevitabil, nici nu s-ar ajunge la rezultatul dorit. În schimb i-a recomandat să-i apere onoarea lui Paul negociind direct cu monsieur Barthot.

Cu o săptămână înainte ca seara dedicată lui Paul să aibă loc, am văzut care au fost rezultatele negocierii: *Le Guide*, după cum îl numeam noi, a cumpărat spații publicitare în cele mai importante ziare din țară, ca să-l onoreze pe „*chef* Verdun, dragul nostru prieten, care a plecat dintre noi". Înțelegerea a fost ca monsieur Barthot să-l câștige pe *chef* Mafitte de partea Annei – așa mi-a zis sora mea, căreia îi plăceau bârfele. *Chef* Mafitte nu doar că l-a ridicat în slăvi pe Paul în reclamele ghidului *Michelin* din ziare, ci se afla și el la cina comemorativă, așezat la stânga văduvei, ținându-i mâna într-a lui.

Paul ar fi fost furios.

Anna Verdun m-a ostracizat la masa șaptesprezece, în capătul sălii. Însă masa era așezată sub unul dintre tablourile mele preferate – o natură moartă de Chardin, numită *Perdrix morte, poire et collet sur une table de pierre*[1] – și am luat asta ca pe un semn bun. De asemenea, la masa noastră stătea și Madame Elisabet, care se ocupa de afacerea familiei cu negoțul de pește, aflată acum la cea de-a treia generație. Și chiar dacă biata femeie suferea de o formă ușoară a sindromului Tourette, ceea ce făcea ca uneori situația să fie destul de stânjenitoare, era în rest foarte drăguță. Avea o afacere formidabilă cu vânzarea de pește și multe restaurante de top din nordul Franței își cumpărau marfa de la ea. Așadar am fost încântat că se afla la masa noastră.

La stânga ei era *le comte de* Nancy Selière, locatorul meu din rue Valette, atât de sigur pe superioritatea lui aristocratică, încât nu-și făcea probleme de clasă și rang și, între noi fie vorba, era un zgârcit cu o limbă atât de ascuțită, că nu era primit la multe dintre mesele de rang „înalt" din încăpere. În sfârșit, la stânga mea era scriitorul american James Harrison Hewitt, un critic culinar pentru revista *Vine* & *Pestle*. Chiar dacă trăia de zeci de ani la Paris, împreună cu iubitul lui egiptean, crema societății gastronomice a Franței nu avea deloc încredere în el

1 *Potârniche moartă, pară și lapte pe o masă de piatră.*

din cauza observațiilor sale neplăcute și pătrunzătoare, dar foarte bine documentate, despre lumea lor încuiată.

Ne-am așezat cu toții la mese în timp ce o poză cu Paul Verdun, zâmbind și purtând tocă, a fost proiectată pe ecrane. Din bucătărie au ieșit valuri-valuri chelnerii în sacouri albe: ne aduceau *amuse-bouche*-ul. Acesta consta în păhărele umplute cu un pui de caracatiță mic cât o îmbucătură – gătit în „suc propriu" –, cu ulei de măsline presat la rece din Apulia și cu o singură caperă pe un bețișor lung. Având în vedere că încăperea era plină de fanatici ai *haute cuisine*, vinul – un rar Château Musar din 1959, din Liban – a fost considerat un semnal de avertizare și a stârnit polemici nesfârșite a doua zi în ziare.

James Hewitt era un povestitor înzestrat și, la fel ca mine, studia în tăcere menajul de la masa Annei Verdun.

— Știi că a trebuit să renunțe la proces, a zis încet. Dacă ar fi mers mai departe cu el, tot felul de detalii picante ar fi ieșit la iveală.

— Detalii picante? l-am întrebat. Cum ar fi?

— Paul se extinsese prea mult. Săracul de el, imperiul lui era pe punctul de a se prăbuși.

Ce idee absurdă! Paul fusese un antreprenor remarcabil. De exemplu, el a fost primul *chef* cu trei stele care și-a listat holdingul, Verdun et Cie, la bursa din Paris. Cu cele unsprezece milioane de euro pe care le-a obținut din vânzarea de acțiuni și-a renovat complet hanul de la țară și a înființat un lanț de bistrouri la modă, numite Les Verdunières. Era bine-cunoscut faptul că încheiase un contract pe zece ani cu Nestlé: a creat o serie de supe și de mâncăruri semipreparate pentru marca Findus a companiei-gigant elvețiene. Se zvonea că doar acel contract îi aducea cinci milioane de euro anual. În plus, chipul radios al lui Paul putea fi văzut pe toate panourile publicitare și la toate posturile TV din Europa. Apoi mai era și mica avere pe care o câștiga în calitate de consultant al Air France, plus zecile de comisioane pe care le încasa de la producătorii de fețe de masă, gemuri, oale și tigăi, tacâmuri, articole din cristal,

condimente, vinuri, uleiuri, oțeturi, mobilă de bucătărie și ciocolată – toți aceștia fuseseră dispuși să-i plătească lui *chef* Verdun sume mari de bani ca să se folosească de numele lui.

Prin urmare, când Hewitt a făcut acea remarcă ridicolă cum că imperiul lui Paul era pe punctul de a se prăbuși, i-am zis:

— Prostii! Paul era un antreprenor priceput și afacerile îi mergeau bine.

Hewitt a zâmbit cu tristețe peste paharul cu Château Musar.

— Îmi pare rău, Hassan. E doar un mit. Paul nu mai avea nici o para. Știu din surse sigure că Paul era îngropat în datorii până peste cap. De ani de zile tot lua împrumuturi, dar nu le înregistra, așa că nici unul dintre acționarii lui nu știa ce se petrece. A fost o adevărată lovitură când *Gault Millau* i-a dat un punctaj mai mic – ca urmare, rezervările la Le Coq d'Or au început să se împuțineze rapid, iar Air France voia să renunțe la serviciile lui de consultanță. Paul era prins între ciocan și nicovală: se zbătea să facă rost de bani ca să-și acopere datoriile, în timp ce imperiul său începuse să se clatine. Fără îndoială că, dacă ar fi pierdut o stea Michelin, totul s-ar fi năruit. Mă ia cu fiori numai când mă gândesc la asta.

Eram stupefiat. Înmărmurit. Dar chiar atunci o armată de ospătari au ieșit din bucătărie și a trebuit să mă concentrez când au adus următoarele mâncăruri: câte o stridie simplă în supă clară, urmată la scurt timp de o salată de andive belgiene decorată cu bucăți de carne afumată de miel norvegian și ouă de prepeliță.

Cu colțul ochiului l-am văzut pe *chef* Mafitte cum s-a apropiat de Anna Verdun ca să-i șoptească ceva la ureche; aceasta s-a întors râzând înspre el, ca o fetișcană, și și-a dus mâna la părul dat cu fixativ.

Mi-am adus aminte de ziua în care fosta mea iubită și cu mine am fost să luăm masa la Maison Dada, în Provence. Spre sfârșitul cinei, chipeșul *chef* Mafitte a venit până la masa noastră ca să ne salute. Bronzat și fermecător, extrem de șarmant, îmbrăcat în hainele albe de bucătar, era întruchiparea unei

celebrități culinare, iar în prezența lui m-am simțit ca un nimeni. Poate că tocmai acest servilism copilăresc al meu l-a încurajat în vreun fel, pentru că în timpul în care noi doi vorbeam chestii profesionale, *chef* Mafitte o pipăia pe sub masă pe Marie, care încerca eroic să-i respingă avansurile neadecvate.

Când, în cele din urmă, Mafitte a plecat de la masă, Marie a zis în argoul ei parizian că marele *chef* nu e altceva decât un *chaud lapin*[1], ceea ce sună destul de drăguț, dar de fapt însemna că-l consideră un maniac sexual periculos. Mai târziu am aflat că apetitul vorace al lui Mafitte cuprindea toate vârstele și toate speciile de *viande*[2].

Dintr-odată am simțit că mă cuprinde un val de dezgust la adresa Annei Verdun. Era un gest laș și depravat să-l așeze la masa ei pe cel mai mare dușman artistic al lui Paul, mai ales în seara aceea. Unde-i era loialitatea? Gândurile mi se citeau pe chip, așa că Hewitt s-a aplecat iar spre mine și mi-a spus:

— Să-ți fie milă de biata femeie. Trebuie să iasă cumva din încurcătura financiară în care a lăsat-o Paul. Am auzit că *chef* Mafitte se gândește să cumpere Le Coq d'Or – cu tot calabalâcul –, ca parte a planului său de a se extinde în partea de nord a Franței. Cu siguranță că ar mai putea salva una, alta dacă ar bate palma cu Mafitte.

Un ospătar mi-a luat farfuria de salată din față și am profitat de întrerupere ca să-l chem la mine pe ospătarul-șef și să-i șoptesc la ureche să-i spună lui Serge, care era în bucătărie, că ar trebui să nu se mai grăbească așa cu mâncarea. Când mi-am îndreptat din nou atenția înspre masă, Hewitt tocmai se apleca în față și se uita pe după mine, cu un pahar de Testuz Dezaley l'Arbalete în mână, ridicat în chip de salut, și a zis:

— Nu-i așa, Eric? *Chef* Verdun avea necazuri. Hassan nu vrea să mă creadă.

---

1 Iepure în călduri (în fr., în orig.).

2 Carne (în fr., în orig.).

Americanii au un dar deosebit de a călca în picioare sistemul de caste al altor țări, dar *le comte* de Nancy Selière, deși de obicei nu-i suferea pe neghiobi, acum doar a ridicat paharul și a răspuns sec:

— În cinstea dragului nostru *chef* Verdun, care nu se mai află printre noi. Un accident care, din păcate, era inevitabil.

Cambula uriașă fiartă în sos de șampanie a fost servită cu un vin Montrachet Grand Cru, Domanine de la Romanée-Conti, din 1976. Am vorbit cu André Piquot despre problemele noastre personale: lui îi era greu să găsească un *sous chef* pentru preparatele la rece demn de încredere, iar eu aveam un ospătar care, bănuiam noi, trage înadins de timp când își îndeplinește îndatoririle ca să își treacă apoi ore suplimentare – blestemul costisitor al proprietarilor de restaurant de când în Franța s-a introdus săptămâna de lucru de treizeci și cinci de ore.

Apoi Hewitt ne-a încântat povestindu-ne cum el și *le comte* de Nancy au fost invitați la o masă cu douăsprezece feluri de mâncare la restaurantul La Page, un „templu gastronomic" din Geneva. Se pare că faimosul restaurant cu priveliște spre lacul Geneva era la fel de strict ca „o biserică calvinistă într-o zi de duminică", și era plin de ospătari încrezuți și de cupluri în vârstă care nu scoteau nici un cuvințel.

— Numai râsul nostru se auzea în toată încăperea aia, nu-i așa, Eric? și-a adus aminte Hewitt.

Contele l-a aprobat cu un mormăit.

La un moment dat între felul șase și felul șapte de mâncare, lui Hewitt i s-a făcut poftă de Calvados, coniacul de mere din Normandia, băutura cu care el preferă să-și curețe palatul, dar ospătarul de la Page i-a răspuns pe un ton arogant că nu se poate. Americanul va trebui să aștepte încă o oră sau două, până după platoul cu brânzeturi, când se cuvenea să servească o băutură dulce. Atunci ospătarul îi va aduce bucuros un lichior.

— Adu-i un pahar de Calvados *immédiatement*, sau te plesnesc! s-a răstit contele la el.

Ospătarul, care se făcuse cenușiu la față, a țâșnit de lângă ei și s-a întors într-un timp record cu coniacul cerut.

Ne-am prăpădit cu toții de râs, mai puțin contele, care se pare că se înfuriase din nou, doar aducându-și aminte de acea seară din Geneva.

— Ce impertinență! Ce impertinență incredibilă! a bombănit.

Eu nu am putut să râd din toată inima, pentru că mă gândeam întruna la ce-mi spusese Hewitt despre afacerile lui Paul și despre situația îngrozitoare în care se afla când a sărit de pe faleză. Ideea că nici unul dintre cei mai pricepuți antreprenori din domeniul gastronomiei nu putea să aibă succes financiar cu restaurantul lui de trei stele era prea supărătoare ca să mă gândesc prea mult la ea.

— *Chef*, te simți bine? a întrebat sensibila Madame Elisabet, iar apoi a strigat „fătălău!" și ne-a făcut pe toți să tresărim.

Mi-am îndreptat lingurița și furculița de desert de pe masă, de deasupra farfuriei.

— Mă gândeam la Paul. Tot nu-mi vine să cred că se afla într-o astfel de încurcătură. Dacă a pățit el asta, la fel de bine ni se poate întâmpla și nouă.

— *Chef*, nu fi supărat, a zis *le comte* de Nancy. Verdun și-a pierdut calea. Asta e lecția pe care trebuie s-o învățăm. A încetat să mai crească. Am fost la Coq d'Or acum șase luni și, vă zic sincer, mâncarea a fost cel mult mediocră. Aveau același meniu ca acum zece ani! Nu-l schimbase nici măcar un pic. Ambiționându-se să-și clădească imperiul, Verdun nu s-a mai ocupat de bucătărie – sursa bogăției lui –, iar apoi, când l-a zăpăcit tot circul acela, nu s-a mai ocupat nici de principiile de bază ale afacerii. Da, e adevărat, conducea și restaurantul, și celelalte afaceri, admirabil, dar, de fapt, de ambele se ocupa doar superficial. Alerga și alerga, dar nu știa încotro se îndreaptă. Orice om de afaceri îți va spune că asta e o rețetă pentru eșec. Și, după cum era de așteptat, Paul a plătit pentru asta.

— Presupun că aveți dreptate.

— Prieteni, lucrul cel mai greu – atunci când ajungi la un anumit nivel – este să te reinventezi mereu, fără încetare. Lumea din jurul nostru se schimbă foarte repede, nu-i așa? Prin urmare, oricât de greu ar fi, cheia succesului este să adopți această schimbare continuă și să ții pasul cu vremurile, a zis *chef* Piquot.

— Astea sunt numai bla-bla-uri! Niște clișee! s-a răstit *le comte* de Nancy.

Bietul André arăta de parcă tocmai îl urechease cineva. Și, colac peste pupăză, Madame Elisabet a adăugat, cu totul nepotrivit, „curvar împuțit!".

Dar Hewitt, când a văzut cât de lezat se simțea André din cauza acelui dublu atac, a adăugat:

— Evident că ai dreptate, André, dar cred că atunci când ții pasul cu vremurile ar trebui să te *înnoiești*, nu să uiți cine ești. Să te schimbi de dragul schimbării – fără să ai o ancoră – mi se pare ceva fără substanță, care doar te va îndepărta și mai mult de țelul tău.

— *Exactement*, a zis *le comte* de Nancy.

Pentru că eram o persoană din afară care mă luptam să obțin un loc la masa ocupată doar de experți francezi, de obicei îmi țineam părerile doar pentru mine, dar, în acea noapte, poate pentru că eram stresat ca totul să iasă bine, poate din cauza frământărilor mele recente, am izbucnit:

— Ce mă obosesc toate ideologiile astea! Școala asta și școala aia, teoria asta și teoria aia. M-am săturat de ele! La restaurantul meu am început să gătim doar cu ingrediente locale, în sucurile lor proprii. Singurul nostru criteriu este: Mâncarea e bună, sau nu? E proaspătă? Ne mulțumește? Nimic altceva nu mai contează.

Hewitt s-a uitat ciudat la mine, de parcă mă vedea pentru prima oară, dar ieșirea mea părea să o fi eliberat pe Madame Elisabet. Aceasta a adăugat, cu vocea aceea blândă a ei, atât de distonantă față de înjurăturile pe care nu le putea controla:

— Hassan, ai perfectă dreptate. Mereu trebuie să-mi repet de ce lucrez în domeniul acesta.

A făcut un gest cu palmele deschise înspre sală.

— Uitați-vă la asta. E atât de ușor să te îmbeți cu toate prostiile astea. Paul s-a lăsat sedus de bursa din Paris și de toate acele articole care-l ridicau în slăvi și-l numeau un „vizionar culinar". Asta a vrut să ne învețe, în cele din urmă, pe noi toți. Să nu ne abatem niciodată…

Însă chiar în acea clipă sala s-a cufundat în semiîntuneric și tăcerea s-a lăsat peste invitații care așteptau următorul fel de mâncare. Apoi din spate a pornit o mică procesiune de lumânări, urmată de doisprezece ospătari tineri care duceau platouri de argint încărcate cu potârnichi la cuptor. S-au auzit murmure, apoi sala a izbucnit în aplauze.

„Potârnichea îndoliată a lui Paul" – acesta este numele pe care i l-am dat mâncării – a reprezentat punctul culminant al serii, după cum au comentat ziarele a doua zi. Trebuie să mărturisesc că până în acel punct încercasem să-mi ascund groaza de a găti pentru un public atât de pretențios, dar aprecierile generoase pe care le-am primit de la cei de la masa mea mi-au dat de înțeles că meniul riscant pe care-l pregătisem avea succes. M-am bucurat mai ales să-l văd pe conte – care mereu zicea lucrurilor pe nume, efectiv nu putea să mintă – cum rupe o chiflă cu mult entuziasm și apoi adună cu ea ultimii stropi de sos din farfurie.

— Potârnichea e delicioasă, a zis fluturând înspre mine bucata de pâine. Vreau mâncarea asta și în meniul de la Le Chien Méchant.

— *Oui, monsieur le comte*.

Poularde Alexandre Dumas era mâncarea care-l făcuse faimos pe *chef* Verdun în lumea culinară, în urmă cu treizeci de ani. Paul umplea burta găinii cu praz și morcovi tăiați julien, apoi, cu mare grijă, făcea incizii în pielea ei și băga înăuntru felii subțiri de trufe. Când găina se cocea în cuptor, trufele și grăsimea de pasăre se topeau împreună și deliciosul suc astfel rezultat pătrundea în carne, dându-i o aromă unică, de țărână.

Era specialitatea lui Paul și se găsea mereu în meniul de la Le Coq d'Or pentru măreața sumă de 170 de euro.

Dorind să-i aduc lui Paul un omagiu, pentru noaptea cinei comemorative am împrumutat tehnicile de bază ale *poularde*-ului său și le-am aplicat potârnichii, care se știe bine că era pasărea lui preferată de vânat. A rezultat o carne extrem de aromată, aproape mortală. Am umplut păsările cu mere glazurate – în locul legumelor tăiate julien –, iar apoi le-am băgat sub piele felii de trufe negre. Păsările arătau de parcă erau îmbrăcate pentru o înmormântare victoriană și de aici le-a venit și numele: „Potârnichea îndoliată a lui Paul". Evident, somelierul meu a fost cel care a avut inspirația să servească la acest fel de mâncare un Côtes du Rhône Cuvée Romaine, din 1996, un vin roșu robust, care te ducea cu gândul la câini gâfâind și alerți, în timpul vânătorii de vară dintr-o pădure luxuriantă.

Mai târziu, câțiva critici și patroni de restaurant renumiți – printre care și unul dintre idolii mei, *chef* Rouët – au venit la noi la masă ca să mă felicite personal pentru meniul din seara aceea și, mai ales, pentru felul în care reinventasem specialitatea culinară a lui Paul. Până și monsieur Barthot, *Le Guide Michelin directeur général*, a coborât din înalturile olimpiene de la masa principală și a venit să dea mâna cu mine și să-mi zică, destul de arogant, „Excelent, *chef*, excelent", ca apoi să plece și să stea de vorbă cu cineva mult mai important ca mine. Iar în acea clipă am înțeles, în cele din urmă, de ce Paul plănuise acea cină postumă.

M-am uitat la masa principală, ca să-i mulțumesc din priviri Annei Verdun, dar văduva lui Paul se uita pierdută prin încăpere, cu un fel de zâmbet împietrit pe chip, în timp ce, în stânga sa, *chef* Mafitte se apleca mult înspre ea, cu o mână sub masă.

M-am hotărât să nu-i spun. Deja avea prea multe pe cap.

În plus, era suficient că eu unul știam de ce plănuise Paul acea seară.

Vedeți voi, cina memorială nu era pentru Paul, ci pentru mine. Cu această cină, prietenul meu îi semnalase elitei culinare

franceze că un nou *gardien* al bucătăriei franțuzești își făcuse intrarea în scenă. Pe mine mă desemnase drept moștenitorul său. Nu mint dacă zic că până în acea seară fusesem doar unul dintre cei mulți, un alt *chef* de două stele, competent și talentat, din Franța.

Însă după acea seară am fost propulsat printre cei mai buni dintre cei mai buni. Bunul meu prieten s-a asigurat – chiar din mormânt – că elita gastronomică din Franța îl va accepta pe emigrantul de patruzeci și doi de ani, pe care el însuși îl alesese să apere principiile clasice ale *cuisine de campagne*, pentru care el și Madame Mallory se luptaseră atâta ca să nu se piardă.

Capitolul șaptesprezece

Iarna ne-a pus pe toți pe ace. Recesiunea s-a întins și în lunile cele mai reci, iar restaurante legendare, precum Maxim's și La Tour d'Argent, au căzut pradă condițiilor economice potrivnice. Era șocant să mergi pe rue Royale și să vezi ferestrele de la Maxim's cu storurile lăsate. De la război nu se mai pomenise așa ceva în Franța. Guvernul renunțase iar la TVA-ul de 19,6%, dar măsura era insignifiantă și venea prea târziu; în cele din urmă, am fost cu toții afectați de un nou climat economic, iar la sfârșitul lui februarie am primit și eu o lovitură puternică.

Unul dintre angajații mei îmi dădea cele mai mari bătăi de cap. Ospătarul Claude era îngrijit și avea un aspect plăcut și venise la noi din Lyon în urma unor recomandări elogioase. Ne-am convins că învață repede, că e plin de energie și că e mereu atât de curtenitor și atent cu clienții, încât Jacques, *maître d'hôtel*, a scris în primul raport pe care i l-a făcut tânărului ospătar că acesta se poartă cu „cel mai înalt profesionalism".

Dar trebuie să știți un lucru despre legea muncii din Franța: în timpul perioadei de probă puteam să-l dăm afară pe Claude relativ ușor; însă, după șase luni era considerat un angajat cu normă întreagă și beneficia de multe drepturi imbatabile, conferite prin lege, prin urmare era foarte greu și costisitor să renunțăm la el.

Luna noastră de miere cu Claude a durat exact până a doua zi după ce s-a încheiat perioada de probă. Ceea ce înainte făcea în treizeci de minute – de exemplu, lustruitul sfeșnicelor de argint – dintr-odată făcea într-o oră și jumătate. Sau chiar mai

mult. Jacques, scrupulos când era vorba de conduita corespunzătoare, i-a sugerat cu răceală să se grăbească, dar netrebnicul de Claude pur și simplu a ridicat din umeri și i-a zis că lucra cât de repede putea. Când Claude și-a prezentat prima dată fișa de pontaj – din care reieșea că lucrase peste program jumătate din orele dintr-o normă întreagă –, Jacques, de obicei atât de elegant și de calm, i-a aruncat fișa în față și l-a numit „*connard*“[1]. Dar băiatul avea nervi de oțel. Nici măcar nu a clipit. Pur și simplu a luat fișa de jos și i-a lăsat-o lui Jacques pe birou, știind prea bine că legea îl proteja de noi, „exploatatorii capitaliști“.

Claude nu doar că își calculase la minut timpul petrecut peste program, dar ne-a cerut să-i acordăm 6, 6 zile de concediu plătit în plus, ca să compensăm faptul că-i încălcam dreptul legal de a lucra doar treizeci și cinci de ore pe săptămână. În lumea restaurantelor se lucrează foarte mult – pur și simplu așa se întâmplă în domeniul nostru – și nu m-a mirat deloc când toți ceilalți angajați sârguincioși au început să se plângă de Claude, care nu-și făcea treaba și îi forța astfel pe cei conștiincioși s-o facă în locul lui.

În cele din urmă, această situație de neconceput a atins punctul culminant când Mehtab mi-a arătat statele de plată ale lui Claude. În anul în care fusese angajatul nostru, Le Chien Méchant îi plătise șaptezeci de mii de euro salariu, plus de trei ori mai mult pentru diversele asigurări sociale și de pensie. Le Chien Méchant încă îi datora zece săptămâni de concediu plătit.

Claude nu era un ospătar, ci un escroc.

Am sunat la restaurantele din Lyon, am vorbit cu proprietarii și în cele din urmă au mărturisit că și ei pățiseră la fel cu Claude și că i-au scris acele recomandări elogioase ca să scape de el. Așa că i-am spus lui Jacques să-l dea afară. Și l-a dat.

Dar ulterior tânărul s-a întors – cu reprezentantul sindicatului din care făcea parte.

---

1 Căcănar (în fr., în orig.).

— E foarte simplu, *chef* Haji. Concedierea acestui tânăr este ilegală.

Mehtab s-a folosit de toate înfloriturile poetice ale limbii urdu ca să blesteme tot neamul reprezentantului. Jacques a izbucnit în franceză.

Dar mi-am ridicat mâna și le-am spus să tacă.

— Vă rog să-mi dați mai multe detalii, monsieur LeClerc. Acest om este un escroc. Un hoț. Cum se poate să nu fie legală concedierea lui?

Claude era la fel de calm ca întotdeauna și nu zicea nimic, ci îl lăsa pe reprezentantul sindical să vorbească pentru el – ce înțelept!

— Afirmațiile dumneavoastră sunt nedrepte și neîntemeiate, a zis încet LeClerc.

Și-a unit vârfurile degetelor și și-a țuguiat buzele gânditor.

— Ba mai mult, nu aveți nici o dovadă.

— Nu-i adevărat! a exclamat Jacques. Am documentat cu multă atenție cum Claude trage de timp când își îndeplinește sarcinile; chiar și pe cele mai simple – cum ar fi să așeze masa – le face de patru ori mai lent decât ceilalți.

— Claude nu este cel mai iute muncitor, așa este, dar ăsta nu e un motiv întemeiat ca să-l dați afară, mai ales că voi înșivă ați scris în raportul lui că se poartă cu „cel mai înalt profesionalism". *Non, non, monsieur Jacques*. Nu e corect ce ați făcut. Lui îi lua așa de mult timp să-și îndeplinească sarcinile tocmai datorită profesionalismului lăudat de dumneavoastră. Ziceți-mi, ați fost vreodată nemulțumit de calitatea muncii lui, după ce o ducea la bun sfârșit? Munca era cumva făcută de mântuială? În dosarul lui nu am găsit nici o plângere legată de calitatea muncii, ci doar de durata în care își termina treaba…

— Păi, da, e adevărat…

— Deci, într-o sală de judecată am putea veni cu argumentul convingător că tocmai pentru că *îi păsa atât de mult de calitatea muncii sale* îi lua mai mult decât celorlalți să…

— Este scandalos ce ziceți! a izbucnit Jacques, a cărui față devenise periculos de roșie. Cu toții știm prea bine ce face Claude și despre ce e vorba. Ne șantajează. Și-a umflat statele de plată. Monsieur LeClerc, complotați cu un escroc. Nu pot să cred că sunteți de partea lui.

Zdrahonul de LeClerc a dat cu pumnul în masă.

— Retrageți ce-ați zis, monsieur Jacques! L-ați dat afară ilegal pe Claude, iar acum îmi atacați integritatea ca să vă acoperiți urmele. Ei bine, n-o să scăpați așa ușor. Legile sunt foarte clare în această privință. Trebuie să-l reangajați *immédiatement*. Sau, dacă vreți să-i reziliați contractul, trebuie să îi oferiți o sumă corespunzătoare, după cum este stipulat în lege, nu suma de nimic pe care ați vrut să i-o dați ieri.

M-am uitat înspre Mehtab, care făcea calcule cu furie într-un carnețel.

— Și dacă refuzăm? a întrebat ea.

— Atunci sindicatul va fi nevoit să vă aducă în fața *Conseil de prud'hommes* pe baza acuzației de concediere ilegală și va fi îngrozitor. Vă garantez asta. O să ne asigurăm că presa va participa la proces și că restaurantul dumneavoastră va fi demascat, pe bună dreptate, ca un loc în care „muncitorii sunt exploatați".

— Ăsta e șantaj!

— Spuneți-i cum vreți. Noi pur și simplu ne asigurăm că dumneavoastră, *propriétaire*, nu profitați de membrii sindicatului nostru și că le plătiți ce li se cuvine după lege.

M-am ridicat.

— Îmi ajunge cât am auzit. Mehtab, dă-le ce vor.

— Hassan! Asta înseamnă salariul pe doi ani plus concediile! O să ne coste o sută nouăzeci de mii de euro să scăpăm de porcul ăla!

— Nu-mi pasă. Mi-a ajuns. Claude stârnește zâzanie printre angajații noștri cumsecade și, dacă-l păstrăm, pe termen lung o să ne coste mult mai mult. Plătește-l. Știe toate subterfugiile.

Claude zâmbea dulce și, cred, era pe punctul să-mi mulțumească pentru suma generoasă, când m-am adresat voit și încet lui monsieur LeClerc.

— Acum scoate-l pe mizerabilul ăsta din restaurantul meu.

Paul Verdun a fost unul dintre bucătarii de top din Franța care au înțeles cu adevărat că aspectele economice ale domeniului nostru se schimbaseră complet și că marile restaurante franceze trăiau, precum pacienții bolnavi de cancer, cu ajutorul unei perfuzii care urma să se golească dintr-o clipă-n alta. În înțelepciunea sa, statul francez a făcut în așa fel încât să ne fie imposibil să supraviețuim crizei economice. Săptămâna de lucru de treizeci și cinci de ore; obligațiile legate de pensii și zecile de impozite „sociale"; birocrația de neînțeles, pentru care aveai nevoie de vreo șase contabili și avocați ca s-o scoți la capăt. Regulile, restricțiile și costurile adiționale – toate astea ne-au împins la marginea prăpastiei în acea iarnă.

Evident, Paul își dăduse seama cu mult timp înaintea noastră că toate aceste probleme financiare sunt iminente și le ținuse piept cu vitejie înainte ca declinul său catastrofal să aibă loc. Studiase mai ales casele de modă franceze, care, în urmă cu cincizeci de ani, trecuseră și ele printr-o asemenea criză, și învățase multe de la acestea. Observase, de exemplu, că în vârful piramidei se aflau casele de modă de lux, în care se lucra foarte mult și care-și câștigau reputația de talie mondială datorită croiurilor inovative; dar puține femei din lumea modernă puteau să-și permită, sau chiar cumpărau acele creații costisitoare. Rezultatul a fost că toate croitoriile de lux au pierdut bani.

În schimb, croitoriile de lux făceau bani din vânzarea colecțiilor prêt-à-porter și a parfumurilor – poziționate cu mult sub vârful piramidei economice. Managerii isteți, cum ar fi Bernard Arnault de la LVMH, s-au folosit în mod eficace de prețioasele reputații ale caselor de modă de lux – din vârful piramidei imperiilor lor financiare –, care se aflau în pierdere, ca să obțină un profit din vânzarea colecțiilor de-a gata.

Paul a intuit că Le Coq d'Or era echivalentul culinar al casei de modă de lux Christian Dior și a procedat și el la fel când a coborât din vârful piramidei gastronomice ca să facă bani. A vândut licențe pentru orice, de la fețe de masă la ulei de măsline. Ne-a arătat cum se procedează și, pur și simplu, a fost inspirația antreprenorială de care generația noastră de bucătari mai neînsemnați a avut nevoie când am încercat să ne clădim propriile afaceri gastronomice în acele vremuri grele.

Așa că puteți să vă dați seama de ce am fost atât de șocat când am aflat, în cele din urmă, că succesul lui Paul era doar o iluzie. Era și falimentar, și mort. Aproape că sugera – chiar dacă nimeni nu voia să recunoască asta – că restaurantele de lux, așa cum le știam noi, nu își mai aveau locul în Franța.

Și, dacă până atunci mă agățasem cumva de niște fantezii iluzorii despre restaurantul meu, suma pe care i-am plătit-o lui Claude în urma rezilierii contractului a avut rolul de a-mi smulge vălul de pe ochi. În anul precedent, profitul net al restaurantului fusese de 87 de euro la o cifră de afaceri de 4,2 milioane de euro. În anul de dinainte, Le Chien Méchant chiar ieșise pe pierdere cu 2 200 de euro. Acum, când eram forțați să-i cedăm 190 000 de euro lui Claude – lucru care nu fusese inclus în buget –, cu siguranță urma să avem o pierdere mare la sfârșitul anului. Pe scurt: pentru ca Le Chien Méchant să acopere costurile, ar trebui să avem o rată de ocupare a restaurantului de 93%; în realitate, rata noastă pe anul respectiv era în medie de 82%.

Așa că am înțeles dintr-odată cum a început Paul să cadă în capcana de a împrumuta bani, fără să spună nimănui, ca să-și acopere pierderile de la sfârșitul anului: un pic aici, un pic dincolo, căci la anul va fi mai bine. Și dacă cumva tot nu-mi dădeam seama cum stăteau lucrurile la Le Chien Méchant, sora mea avea grijă să-mi aducă mereu aminte – la restaurant, unde se ocupa de contabilitate, sau acasă, unde locuia în camera din spate.

În seara aceea, după muncă, m-am întors la apartamentul din spatele Institutului Musulman. Mi-am lăsat cheile și mobi-

lul pe măsuța din hol și am mers în bucătărie; cina frugală de la mizeul nopții – câte-o lingură din mâncărurile gătite de sora mea: *baingan bharta* și *dum aloo*, adică salată de vinete și cartofi cu iaurt – mă aștepta pe masă. Dar Mehtab nu era la ea în pat, așa cum se întâmpla de obicei la acea oră târzie, ci la masă, într-o cămașă de noapte, cu un ceainic cu *chai* în față și cu ochii înroșiți și umflați.

S-a ridicat, mi-a turnat un pahar cu apă minerală de la frigider și mi-a întins un șervețel.

— Foarte grav, a zis. Acum îmi dau seama. În curând o să ajungem să vindem iar *bhelpuri* la marginea drumului.

— Mehtab, te rog. Sunt foarte obosit. Nu mă enerva înainte de culcare.

Preț de câteva minute și-a supt gânditoare buza de jos, dar mi-am dat seama că era într-o dispoziție proastă.

— Și ce s-a întâmplat cu Isabelle aia? De ce nu mai sună? m-a luat imediat la întrebări.

— Ne-am despărțit.

— Aiiieee! I-ai dat papucii! Ești ca un adolescent, Hassan.

— Mă duc la culcare, Mehtab. Noapte bună.

Evident că soră-mea a reușit să mă supere cu remarca ei cum că în curând o să vindem iar *bhelpuri* la marginea drumului, așa că m-am foit toată noaptea. La un moment dat, în întuneric, mi-am adus aminte că în urmă cu o lună fusesem să vizitez o fabrică de găini din afara Parisului. Unul dintre furnizorii mei deschisese o fabrică ultramodernă și mă invitase să o văd. Aceasta era de mărimea unui hangar pentru avioane și mirosea a pene și a guano. Înăuntrul acelui spațiu cavernos am fost întâmpinat de găini care alunecau pe un tobogan și aterizau într-o cușcă, unde le așteptau nord-africani cu plase de păr, halate albe și cizme de cauciuc. Bărbații, voinici, dar straniu de delicați, prindeau păsările cârâitoare de picioarele lor cu solzi și, la intervale regulate, le atârnau, una câte una, cu capul în jos, de cârligele prinse de banda transportoare de deasupra – un

covor magic care trecea printr-o deschizătură din perete, acoperită de o clapă neagră.

Intrând prin deschizătura din perete, găinile – atârnate cu capul în jos, cu inimile bătându-le nebunește și cu gușile tremurând – ajungeau într-o cameră întunecată, caldă și închisă, unde călătoria lor automată era luminată de un neon violet, de deasupra. Păsările se liniștеau imediat și nu mai dădeau din aripi și nici nu mai cârâiau ca înainte, ci doar cloncăneau din când în când. Banda se îndrepta – lin, inexorabil, spre o altă clapă. Când banda dădea colțul, capetele păsărilor tăcute se atingeau de o sârmă aparent inocentă. Șocul electric care urma le năucea pe loc. Apoi, când treceau prin ultima clapă, se mai atingeau de încă o sârmă.

Prin urmare ele nu vedeau niciodată lama care se învârte, ca un deschizător de cutii electric, și se apropie ca să le taie gâtul și nici nu auzeau cum sângele care țâșnește împroașcă pereții de oțel. Ele nu vedeau niciodată cum măcelarul se apleacă spre ele, cu mănușa lui de oțel și cuțitul pregătit, gata să despice toate gâtlejurile care nu fuseseră tăiate cum trebuie, iar tăvile de dedesubt se umpleau cu lichidele care curgeau din ele. Dar eu am văzut toate aceste lucruri. Și am văzut cum găinile moarte își continuau călătoria automată printr-o cutie foarte lungă de metal, unde erau târâte prin apă clocotită ca să li se înmoaie penele și unde role speciale le jupuiau haina albă, ca să iasă de acolo roz, goale și gata pregătite pentru ca bărbații și femeile care stăteau la posturile lor, așezați rânduri-rânduri, să le taie, să le ambaleze și să le expedieze.

Asta este imaginea care mi-a venit în minte în acea stare de agitație, când nici nu dormeam, dar nici treaz de-a binelea nu eram, și care m-a liniștit mult. Deoarece imaginea cu găinile care se îndreptau spre tăiere mi-a adus aminte că de multe ori în viață nu putem vedea ce ne așteaptă după colț și că, în acele momente, când nu știm pe unde s-o luăm, trebuie, mai mult ca niciodată, să ne păstrăm cumpătul cu vitejie și să punem cu

hotărâre un picior în fața celuilalt în timp ce ne îndreptăm orbește în întuneric.

Chiar înainte să adorm mi-am adus aminte de una dintre expresiile preferate ale unchiului Mayur, pe care o repeta des când ne plimbam, ținându-mă de mână, prin mahalalele din Mumbai, când eram un puști.

— Hassan, Allah îți dă și tot Allah îți ia înapoi, îi plăcea să-mi zică, dând vesel din cap. Să ții minte asta: doar la momentul potrivit o să știi care este voia Lui.

În cele din urmă ajung astfel la ultimul eveniment decisiv al acelor zile stranii. După concedierea lui Claude, Jacques și cu mine am căutat un înlocuitor. Nici nu mai știu câți oameni am intervievat – o scoțiană cu un inel în nas; un turc serios, care părea promițător, dar care vorbea foarte prost franceză; un francez din Toulouse, care avea un CV minunat, dar când am făcut niște cercetări mai amănunțite despre el am aflat că fusese arestat de trei ori pentru că dăduse foc unor mașini în timpul revoltelor studențești. În cele din urmă l-am angajat pe fratele vitreg al lui Abdul, unul dintre cei mai buni ospătari ai noștri, care a promis că își asumă responsabilitatea pentru fratele lui mai mic.

Târziu într-o după-amiază, spre sfârșitul acelui obositor proces de căutare, Jacques și-a băgat capul în biroul meu ca să mă anunțe că jos se afla un *chef* care dorea să mă vadă între patru ochi.

Mi-am ridicat privirea din listele cu acțiuni la bursă pe care le studiam.

— Ce-nseamnă asta? Știi prea bine că nu avem nevoie de un alt *chef*.

— Dar ea a zis că a lucrat cu tine.

— Unde?

— La Le Saule Pleureur.

Nu mai auzisem de mult numele acela și am simțit că mă trec fiorii când l-a rostit Jacques. Inima a început să-mi bată nebunește.

— Spune-i să urce.

Nu mi-e jenă să recunosc că, fiind în acea stranie stare mintală, mă încerca un sentiment ciudat de frică și aproape că mă așteptam ca Madame Mallory să intre pe ușă.

Dar, evident, nu bătrâna mi-a călcat pragul.

— Margaret! Ce surpriză plăcută!

Ea s-a oprit în ușa camerei, timidă și sfioasă, așa cum fusese întotdeauna, și aștepta să o invit înăuntru. În clipa aceea m-am ridicat de la birou, ne-am îmbrățișat și ne-am sărutat și, luând-o de mână, am condus-o încetișor pe vechea mea tovarășă culinară și iubită spre centrul camerei.

— Îmi pare rău că te-am luat pe nepregătite, Hassan. Ar fi trebuit să te sun înainte.

— Prostii! Suntem prieteni vechi. Ia loc aici… Ce faci în Paris?

Margaret Bonnier, într-o rochie cu imprimeu cu irișși și cu un cardigan, cu o geantă Kelly din piele de vițel atârnată de umăr, și-a pipăit agitată crucea de la gât și și-a dus-o la buze, așa cum făcea în urmă cu mulți ani, de fiecare dată când Madame Mallory ne teroriza. Evident, acum Margaret avea un aer mai impunător, ca de matroană, și își vopsea părul blond. Dar, chiar dacă vremea o mai înăsprise, reușise cumva să-și păstreze o anumită delicatețe și mi-am recunoscut vechea prietenă de demult sub urmele lăsate de timp.

— Îmi caut de lucru.

— În Paris?

— M-am măritat cu Ernest Borchaud, mecanicul. Îți mai aduci aminte de el?

— Da. Fratele meu Umar era înnebunit după mașini. Ernest și Umar obișnuiau să mește rească împreună la motoare. Naiba știe ce le făceau de fapt.

A zâmbit.

— Acum Ernest este dealer auto pentru Mercedes și Fiat. Avem doi copii împreună, un băiat și o fată. Fata, Chantal, are opt ani. Alain, doar șase.

— Ce minunat! Felicitări!

— Ernest și cu mine ne-am despărțit. Am primit certificatul de divorț acum două luni.

— O, îmi pare rău, am zis.

— M-am mutat cu copiii la Paris. Am o soră aici. Cu toții avem nevoie de schimbarea asta.

— Da, înțeleg.

— Poate că ar fi trebuit să fac de mult asta – să mă mut la Paris, a zis și m-a fixat cu privirea.

Nu am răspuns nimic.

— Evident, este un oraș foarte scump.

— Da, așa e.

Margaret s-a uitat o clipă pe geam, adunându-și puterile, apoi și-a întors din nou privirea spre mine.

— Iartă-mă că sunt așa de directă, a zis cu o voce atât de lipsită de încredere de sine, încât de-abia am auzit-o. Dar… ai nevoie de un *sous chef*? Pot să mă ocup de orice: preparate calde, preparate reci, deserturi.

— Îmi pare rău, dar nu îmi permit să mai angajez încă o persoană.

— O… a zis.

Margaret s-a uitat panicată prin birou, încercând să-și dea seama ce ar trebui să facă. Am observat că umerii ei erau încordați și încovoiați sub rochie, și dintr-odată au căzut înfrânți. Apoi s-a ridicat să-și ia rămas-bun, ținându-se de geantă ca să se echilibreze. A zâmbit, dar buza i-a tremurat puțin.

— Hassan, îmi pare rău că te-am deranjat. Sper că n-o să-mi porți pică, dar ești singurul patron de restaurant pe care-l cunosc în Paris și nu știam la cine altcineva să…

— Stai jos.

M-a privit ca o fetiță speriată, cu crucea atârnându-i între buze.

Am arătat înspre scaun.

— *Nah?*

Margaret s-a prăbușit înapoi pe scaun.

Am ridicat receptorul și l-am sunat pe *chef* Piquot.

— *Bonjour, André… Hassan ici…* Spune-mi, ai găsit pe cineva pentru postul acela de *sous chef*?… Nu a mers… Da. Da. Știu. E îngrozitor cum se comportă. Sunt atât de vanitoși!… Dar, știi, de fapt e o veste excelentă că nu a mers cu tipul acela, căci am o candidată perfectă pentru tine… Da. Da. Nu-ți face griji, am lucrat cu ea la Le Saule Pleureur. E un *sous chef* foarte priceput. Muncitoare. Cu multă experiență. Prietene, îți garantez că o să-mi mulțumești… Nu, nu cred. De-abia s-a mutat la Paris… O trimit chiar acum.

Când am pus receptorul în furcă, am văzut, spre groaza mea, că Margaret nu sărea în sus de bucurie că i-am găsit o slujbă în Montparnasse, ci plângea cu șervețelul la nas și nu putea să scoată nici un cuvânt. Nu știam ce să fac, unde să mă uit în timp ce biroul se umplea de plânsul ei. Dar apoi, încă tremurând de emoție, cu capul plecat, Margaret și-a întins mâna stângă peste masă, iar degetele ei căutau orbește prin aer să se agațe de ceva.

Și atunci am înțeles că trecuse printr-o perioadă foarte grea.

Că mai mult nu putea – pe moment.

Așa că mi-am întins mâna dreaptă și degetele noastre s-au întâlnit la mijlocul drumului.

Capitolul optsprezece

Soarele plăpând de martie s-a retras în spatele jgheaburilor de pe acoperișurile din oraș. Era acel moment al zilei în care restaurantul medita într-o stare intermediară – acel amurg ciudat dintre matineu și spectacolul de seară. Angajații se întorceau din pauza de două ore extenuați și irascibili și nu erau siguri că vor reuși să-și adune puterile pentru spectacolul târziu. Chiar și sala de mese, atât de animată în lumina puternică din timpul spectacolului de seară care avusese loc cu câteva ore în urmă, părea ponosită în pâcla stătută care rămăsese de la masa de prânz. Era greu să nu te lași cuprins de deznădejde. Iarna târzie tremura în faldurile draperiei de catifea; o chiflă, precum un gândac mort, stătea răsturnată pe spate sub un scaun.

Eu eram ca de obicei în bucătărie, căleam ceapă și usturoi într-o tigaie și intram încet-încet în acea transă care punea stăpânire pe mine când găteam. Dar, dintr-un motiv sau altul, în acea seară întunecată de martie nu m-am abandonat complet, ci am zăbovit la granița dintre aici și acolo, de parcă știam că urma să se întâmple ceva nemaipomenit.

Prin ușile batante de la bucătărie – în timp ce scuturam tigaia care împroșca – am auzit tropăitul ospătarilor în hol. Apoi zumzetul aspiratorului și bocănitul aparatului de espresso, pe care un ucenic îl golea de zaț. Încetul cu încetul, zgomotele și angajații care-și îndeplineau sarcinile de serviciu au pătruns în spațiul rece care pusese stăpânire pe restaurant până în urmă cu câteva clipe: cuțitele erau ascuțite, fețe de masă curate erau desfăcute și de sus se auzea cum imprimanta din biroul de

contabilitate lucrează cu spor. Și, nu peste mult timp, întunecimea dispăruse.

France Soire, ziarul de seară, a fost împins cu putere prin fanta pentru scrisori și a căzut pe covor – un vechi obicei de care Jacques se agăța cu încăpățânare chiar și în era digitală. A ridicat ziarul și l-a dus la masa din spate, unde ospătarii luau o cină frugală – *andouillettes*[1] prăjiți – înainte să înceapă tura de seară.

Cu ziarul sub braț, Jacques s-a așezat la locul lui din spate, alături de ceilalți. Și-a pus o porție de măruntaie de porc cu orez și salată de roșii și a citit ziarul în timp ce mânca. Dar dintr-odată s-a auzit un gâlgâit în gâtlejul lui Jacques și furculița i-a scăpat din mână c-o bufnitură. Însă, înainte ca ospătarii să afle ce se întâmplase, Jacques a sărit în picioare, a ieșit și a traversat în fugă sala de mese. Și ticăloșii, cărora nimic nu le plăcea mai mult decât o bătaie bună, s-au ridicat și au alergat după el, sperând să asiste la ceea ce părea că va fi o încăierare pe cinste.

Așa au ajuns în bucătărie: cu răsuflarea tăiată, foarte agitați, izbind ușile batante. Noi, cei din bucătărie, ne vedeam liniștiți de treaba noastră – decojeam mazăre și tăiam hașme –, dar ne-am oprit cu cuțitele în aer și ne-am uitat cu atenție în jur în timp ce Jacques spinteca aerul cu ziarul și zbiera.

O, Doamne, nu din nou, mi-am zis, căci, cu o noapte în urmă, Jacques și Serge aproape că se luaseră la bătaie, învinovățindu-se reciproc pentru o comandă greșită. Am văzut cu colțul ochiului cum Serge a apucat o halcă de carne ca pe o bâtă și era pregătit să-l snopească pe Jacques, sau pe ospătarul care s-ar fi dovedit îndeajuns de nechibzuit încât să-l provoace. Nu mi-e jenă să recunosc că eram extrem de epuizat, la capătul puterilor; nu mai puteam să fac față încă unei certe aprinse între angajați.

— *Maître! Maître!*

Jacques a îndreptat acuzator înspre mine ziarul făcut sul.

— A treia stea! *Michelin* tocmai ți-a acordat a treia stea!

---

1 Caltaboș (în fr., în orig.).

Când uralele s-au stins, angajații s-au adunat în jurul mesei de tranșat carne și mi-au sorbit fiecare silabă când le-am citit cele cinci paragrafe ale articolului. Era vorba doar despre cine a avansat și cine a regresat. Și apoi a urmat jumătatea de frază care informa *tout* Paris că Le Chien Méchant era unul din cele două restaurante din Franța care primiseră a treia stea.

Eu am rămas înmărmurit, paralizat, în timp ce în jurul meu s-a dezlănțuit o sărbătoare ca de ziua națională a Franței.

Angajații băteau în oale și țipau și săreau pe lângă plite. Jacques și Serge erau unul în brațele celuilalt, aproape ca doi iubiți într-o îmbrățișare pasională; lumea plângea și se bătea pe spate și chiuia de bucurie și veneau pe rând să-mi strângă cordial mâna.

Și eu la ce mă gândeam?

Nu pot să vă zic. Nu cu exactitate.

Sentimentele mele erau amestecate. Confuze. Dulci-acrișoare.

Încântați, angajații s-au așezat într-un șir – jachetele negre din bucătărie și cele albe din sala de mese – și fiecare și-a dorit să mă felicite personal. Dar eu nu am fost afectuos, nu mi-am exprimat mulțumirile cu exuberanță. Ba chiar se poate să fi dat impresia că nu-mi pasă, de parcă observam toată bucuria care se desfășura în fața mea de la o mare distanță.

Dar gândiți-vă că doar douăzeci și opt de restaurante din toată Franța aveau trei stele și că drumul meu până în acel punct fusese atât de lung și de greu, încât nu-mi venea să cred că-mi atinsesem țelul. Sau, mai degrabă, nu puteam să cred asta bazându-mă pe o jumătate de frază din ediția de seară a unui tabloid. Iar Suzanne, care se afla aproape de capătul șirului, părea că mi-a citit gândurile, căci a zis dintr-odată:

— Și dacă reporterul s-a înșelat?

— *Merde!* a strigat Serge din cealaltă parte a bucătăriei, amenințând-o furios cu o lingură de lemn. Care-i problema ta, Suzanne? Mereu ai ceva rău de spus.

— Nu-i adevărat!

Din fericire, în acea clipă am fost întrerupți de Maxine, care cobora scările și-și frângea mâinile și care mi-a spus că monsieur Barthot, *le directeur général* de la *Le Guide Michelin*, era la telefon și dorea să vorbească cu mine urgent. Inima mi-a bătut nebunește când am urcat scările în spirală două câte două, iar urările de bine ale angajaților încă îmi răsunau în urechi când am dispărut în turnul de sus.

Am tras aer adânc în piept și am ridicat receptorul. După prefăcutele politeți de rigoare, Barthot m-a întrebat:

— Ai citit ziarul de seară?

I-am spus că da și l-am întrebat direct dacă e adevărat că urma să primesc a treia stea.

— La naiba cu ziarele astea! a zis în cele din urmă. Da, e adevărat. Se cuvine să te felicit.

Abia atunci m-am lăsat copleșit de știre, de importanța ei.

În sfârșit îmi surâdea și mie destinul.

Monsieur Barthot trăncănea în continuare despre proceduri și m-am chinuit să urmăresc ce-mi spunea. Se pare că trebuia să particip la o cină de decernare a premiilor, la Cannes.

— Știi, *chef*, ești primul imigrant care a primit a treia stea în Franța. Este o onoare mare, a zis el.

— Da, da, am răspuns. Sunt de-acord. O mare onoare.

— Să știi că a trebuit să mă lupt pentru tine. Nu toți colegii mei sunt de părere că bucătarii care provin din – cum să mă exprim? – medii exotice au adevărata chemare pentru bucătăria clasică franceză. Este ceva nou pentru noi. *Mais c'est la vie*. Lumea se schimbă. Ghidul trebuie să se schimbe și el.

Evident că mințea, dar nu știam ce să răspund la așa ceva. Știam că nu Barthot mi-a susținut cauza; ar fi fost printre ultimii care ar fi votat pentru mine. Fără îndoială că în urma rapoartelor extraordinar de independente ale inspectorilor – pe care le scriau după vizita secretă la restaurant și care erau dezbătute în consiliul ghidului de două ori pe an – ieșisem învingător. Inspectorii erau dedicați trup și suflet adevărului așa cum îl vedeau ei.

— Monsieur Barthot, am răspuns în cele din urmă, vă mulțumesc încă o dată, dumneavoastră și Comitetului de Inspectori. Dar, iertați-mă, trebuie să plec. Mai sunt mai puțin de două ore până la deschiderea restaurantului. Știți prea bine cum e.

Capitolul nouăsprezece

Se apropia ora de închidere a restaurantului din acea noapte magică de la sfârșitul lui martie, când am primit cea de-a treia mea stea. Papilele gustative ale clienților îi îndemnau să comande ceva ușor și dulce și care să se topească în gură, cum ar fi madlenele cu fistic, *clafoutis*[1] cu anason stelat sau faimosul meu șerbet cu cireșe amare. În cuptor mai erau unul, două sufleuri și doar Suzanne, *chef pâtissière*, muncea din greu în ariergardă. Am mers la masa ei de lucru și împreună am însiropat cu compot Beaujolais foile crocante pentru *tarte au vin*, pe care tocmai le scosesem din cuptor, și, la final, am adăugat și câte-o lingură de mascarpone. Și, la acea oră târzie, când mașinile de gătit din Le Chien Méchant erau oprite una câte una, se simțea cum începea să se lase răcoarea în bucătărie.

Clienții din restaurant și-au trântit șervetele de olandă lângă farfurie, ridicând steagul alb. Din porticul meu de sticlă le-am văzut, pe sub masă, picioarele întinse în unghiuri ciudate, iar deasupra, torsurile ca niște sufleuri de carne care s-au lăsat.

Jacques și ceilalți angajați încă se agitau, dar nu la fel de mult. Acum începea nesfârșitul proces de curățare: erau duse farfuriile pătate de sos și paharele de cristal cu dâre de vin, cojile și miezul chiflelor erau măturate de pe mese. Au fost servite cafele revigorante și prăjiturele, digestive în pahare de cristal tăiat manual și câte-o havană bună, luată cu grijă direct din buzunarul special de la taburet.

---

1 Flan tradițional francez, cu cireșe negre.

— Jean-Pierre, adu-mi o jachetă albă curată, am zis în timp ce mă dezbrăcam.

Un cuplu de australieni care aveau masa în încăperea pe care noi o numim Siberia m-au văzut primii, când am ieșit din bucătărie pe ușile batante, dar nu erau siguri că sunt eu. Însă, când am intrat în următorul salon, s-a făcut dintr-odată liniște, și Jacques, ridicându-și privirea din registru, a venit să mă întâmpine.

Le comte de Nancy se afla împreună cu invitații lui, doi parteneri seniori de la Lazard Frères, la masa lui obișnuită, din partea dreaptă a restaurantului. Când m-a văzut, bătrânul aristocrat mi-a făcut un semn cu mâna lui pătată de bătrânețe și, cu mare greutate, s-a ridicat de pe scaun. În scurt timp și primarul Parisului și invitații lui erau în picioare; la fel și Christian Lacroix, designerul, și Johnny D., acel faimos actor de la Hollywood, care cina cu fiica lui ascuns într-un separeu. Serge și ceilalți din bucătărie au venit și ei când au auzit zarva din restaurant și, din spatele sălii, li s-au alăturat celor care aplaudau. Împreună, clienții și angajații băteau din palme asurzitor, felicitându-mă astfel pentru că fusesem ridicat la cel mai înalt rang al bucătăriei *haute cuisine* franceze.

Ce lucru nemaipomenit. Cu adevărat nemaipomenit.

Momentul în care acei oameni faimoși și distinși și ai mei *comrades de cuisine* s-au ridicat în picioare și m-au aplaudat a reprezentat apogeul vieții mele. Îmi aduc aminte că mă gândeam: „Hmmm, îmi cam place. Aș putea să mă obișnuiesc cu asta".

Așa că am rămas în mijlocul restaurantului meu, bucurându-mă de aplauze, dând din cap în semn de mulțumire față de toți cei prezenți. Și când m-am uitat la oamenii aceia, cu fețele roșii și îmbuibați cu mâncarea mea, vă zic că am simțit lângă mine prezența uriașă a tatălui meu radiind de mândrie.

„Hassan", mi-am imaginat că-mi zice. „Hassan, le-ai arătat tu. Bravo!"

Maxine a coborât din birou ca să-și ia la revedere.

— *Chef*, e incredibil! a zis îmbujorată de emoție. Am făcut șapte sute de rezervări în seara asta, încă suntem bombardați cu e-mailuri și telefonul nu se oprește din sunat – acum ne sună cei din America, căci au văzut vestea pe Internet. Nu mai avem nici un loc liber până în aprilie anul următor. În ritmul ăsta, până la sfârșitul lunii o să fie o listă de așteptare de doi ani. Și, uite, cei de la Lufthansa, Tyson Foods și Unilever vor să-i contactezi imediat. Proabil că au sunat pentru niște parteneriate, *non*? Care-i problema, *chef*? De ce ești atât de trist?

Dacă pierzi o stea Michelin, afacerea scade cu 30%, dar dacă câștigi una crește cu 40%. O firmă din Lyon – care vinde polițe de asigurare pentru „pierderea profitului" patronilor de restaurante care sunt în pericol de a-și pierde stelele – tocmai dovedise acest lucru în urmai unui studiu actuarial.

— A, Maxine, sunt supărat pentru că mă gândesc la Paul Verdun. Prietenul meu nu s-a putut salva pe el, dar m-a salvat pe mine.

Tânăra și-a petrecut brațele în jurul gâtului meu și mi-a șoptit:

— Hai mai târziu pe la mine, la o cafea. Te aștept.

— Mulțumesc pentru ofertă, e foarte tentantă, dar nu în noaptea asta.

Le-am spus noapte bună celor doi ospătari și lui Serge. El a plecat ultimul în noaptea aia, dar doar după ce ne-am pupat și ne-am felicitat încă o dată și m-a mai bătut de câteva ori pe spate. Dar în cele din urmă am închis încet ușa, rămânând singur din nou.

Și asta a fost tot.

Seara mea specială s-a încheiat, fusese deja dată uitării.

După ce am încuiat ușa din spate, am început să revin cu picioarele pe pământ din înalturile amețitoare ale reprezentației minunate din acea seară. Imediat am fost copleșit de depresia familiară pe care doar un tenor care coboară triumfător de pe scena de La Scala poate s-o înțeleagă cu adevărat. Dar așa se întâmpla și în bucătărie.

„*Tan pis*“, cum spunea Serge mereu.

Păcat.

Trebuie să acceptăm și binele, și răul.

Am mai verificat încă o dată că geamurile erau zăvorâte și cămara închisă cu lacăt. Sus, în turn, m-am asigurat că toate calculatoarele și luminile din birouri erau stinse și, când am coborât iar, mi-am luat mobilul și cheile de pe măsuță. Am stins și luminile din sala de mese. Am aruncat o ultimă privire în restaurant, la fețele albe de masă din Madagascar care mai străluceau vag, ca niște sfere slab luminate, orbitând în întuneric. Am activat alarma și am închis ușa.

Iedera din jurul siglei restaurantului cu un buldog lătrând era acoperită cu roua de seară, care nu se transformase încă în chiciură. Și, pentru prima dată în acel an, am simțit mireasma subtilă, dar de neratat, a primăverii care urma să vină. M-am uitat în susul străzii Valette, înspre deal, așa cum făceam în fiecare noapte. Era priveliștea mea preferată din Paris: domul, *le Panthéon*, luminat de spoturile gălbui, ca un ou fiert moale în noapte. Apoi am încuiat ușa.

Era târziu, dar știți prea bine că noaptea pariziană e fermecătoare. Străzile sunt mereu animate: un cuplu de îndrăgostiți, de vârstă mijlocie, coborau braț la braț pe rue Valette, în timp ce un student la medicină de la Sorbona urca în direcția opusă pe motocicleta lui Kawasaki roșie, scoțând un zgomot asurzitor. Cred că și ei simțeau că vine primăvara.

M-am întors mulțumit acasă, la apartamentul meu din spatele Institutului Musulman, pe jos, pe aleile întunecate din Cartierul Latin. Drumul nu era lung – treceam de Place de la Contrescarpe, o luam pe lângă restaurantele nord-africane ieftine de pe îngusta rue Mouffetard, unde prin câteva ferestre straniu luminate cu roșu se vedeau rămășițele unor farfurii cu *souvlaki* unsuroase.

Dar, dintr-odată m-am oprit undeva pe la mijlocul pantei de pe rue Mouffetard. La început nu am fost sigur, nu m-am

încrezut în simțuri. Am mirosit din nou aerul umed din miez de noapte. Se poate să fie adevărat? Dar chiar ea este, inconfundabila aromă din tinerețea mea care mi-a ieșit veselă în întâmpinare de pe o alee pietruită – mirosul de *machli ka salan*, curry-ul de pește de acasă, de demult.

Nu puteam să mă împotrivesc chemării, am fost atras înspre aleea întunecată, ademenit de mirosul stăruitor de curry înspre vitrina îngustă a unui magazin aflat la capătul străzii. Acolo, înghesuit între două restaurante algeriene de prost-gust, se afla Madras, un local nou înființat, dar care la acea oră era închis.

Deasupra mea bâzâia un felinar. Mi-am pus mâinile streașină la ochi, ca să blochez lumina stradală, și m-am uitat prin geamul restaurantului. Înăuntru se aflau douăsprezece mese de lemn nefinisate, acoperite cu fețe de masă de hârtie și pregătite pentru a doua zi. Pe pereții galben-deschis atârnau fotografii alb-negru cu scene din India, simplu înrămate – *wallahi* care vindeau apă, femei care lucrau la războiul de țesut și trenuri aglomerate. Luminile din fața restaurantului erau stinse, dar neoanele stridente din bucătăria din spate erau încă pornite și am putut să deslușesc ce se întâmpla de-a lungul coridorului lung care ducea la bucătărie.

Într-un ceaun de pe aragaz fierbea specialitatea zilei următoare: tocană de pește. În fața aragazului se afla, singur, bucătarul. Era îmbrăcat cu un tricou și cu un șorț și stătea pe un scaun cu trei picioare, în holul îngust din spatele restaurantului. Avea capul aplecat de epuizare deasupra unui bol cu curry picant de pește.

Mâna mi s-a ridicat din proprie voință și s-a lipit, fierbinte și plată, ca o *chapatis*, de geam. Dintr-odată m-a copleșit un dor sfâșietor de mama și de India. De tata, cel simpatic și gălăgios. De Madame Mallory, profesoara mea, și de familia pe care nu am avut-o niciodată, pe care am sacrificat-o pe altarul ambiției mele. De prietenul meu Paul Verdun. De draga mea bunică, Ammi, și de *karimeen*-ul ei delicios. De toate astea mi s-a făcut un dor nebun în acea noapte – tocmai în acea noapte.

Dar apoi, așa cum stăteam în fața acelui mic restaurant indian și sufeream de dor, mi-am adus aminte dintr-odată de ceva ce mi-a spus Madame Mallory într-o dimineață de primăvară cu mulți ani în urmă. Acum că-mi aduc aminte, era una dintre ultimele zile pe care le-am petrecut la restaurantul ei.

Eram în apartamentul ei de la mansarda din Le Saule Pleureur. Ea stătea cu un șal pe umeri în fotoliul ei preferat tapițat, bea ceai și privea porumbeii care gângureau în salcia din fața geamului. Eu stăteam vizavi de ea, studiam absorbit *De Re Coquinaria* și luam notițe în carnetul meu învelit în piele, pe care-l iau și azi peste tot cu mine. Madame Mallory și-a pus ceașca pe farfurioară – zdrăngănind-o intenționat – și mi-am ridicat privirea.

— Când o să pleci de aici, se prea poate să uiți multe dintre lucrurile pe care te-am învățat, a zis ea pe un ton înțepător. Nu am ce să-ți fac. Însă, dacă e să rămâi cu ceva, aș vrea să fie sfatul pe care tatăl meu mi l-a dat când eram mică, după ce un scriitor faimos, dar cu o personalitate extrem de dificilă a părăsit hotelul nostru. „Gertrude", mi-a zis, „să nu uiți niciodată că snobul este o persoană fără pic de bun-gust". Eu una am uitat acest sfat minunat, dar am încredere că tu nu o să fii la fel de nechibzuit.

Mallory a mai luat o înghițitură de ceai, apoi și-a pironit privirea asupra mea, iar ochii ei, în ciuda vârstei, erau neliniștitori de albaștri, de pătrunzători și de strălucitori.

— Nu prea mă pricep la cuvinte, dar aș vrea să-ți spun că la un moment dat am rătăcit drumul și cred că tu mi-ai fost trimis, poate chiar de dragul meu tată, ca să mă ajuți să-mi regăsesc calea. Îți mulțumesc pentru asta. M-ai făcut să înțeleg că bunul-gust nu este un drept înnăscut al snobilor, ci un dar de la Dumnezeu, iar uneori se găsește în cele mai neașteptate locuri și în cei mai neașteptați oameni.

Și astfel, în timp ce-l priveam pe proprietarul ostenit de la Madras cum, la sfârșitul unei zile lungi, mânca un bol cu tocană de pește – simplă, dar delicioasă –, dintr-odată am știut ce aveam să-i zic acelui om insuportabil data viitoare când îmi va

spune ce onorat trebuie să fiu pentru că sunt singurul străin care a fost acceptat să facă parte din elita culinară franceză. O să-i spun și lui remarca lui Mallory despre snobii din Paris și poate că o să-i dau răgaz o clipă să se gândească la ea, iar apoi o să mă aplec înspre el și o să-i spun, stropindu-l puțin cu salivă: „*Nah?* Ce părere ai?“

Dar clopotul unei biserici din apropiere a bătut ora unu noaptea și mi-am adus aminte de îndatoririle de a doua zi și am avut mustrări de conștiință. Așa că m-am mai uitat o dată lung și cu dor la Madras și apoi m-am întors brusc pe călcâie și am apucat-o în josul străzii Mouffetard, lăsând în urmă mirosul îmbătător de *machli ka salan* – o dâră olfactivă a celui care-am fost –, care se estompa cu repeziciune în noaptea pariziană.

Capitolul douăzeci

— Hassan, tu ești?

Din bucătăria apartamentului se auzea cum Mehtab spală vasele în chiuvetă.

— Da.

— E incredibil! Trei stele!

Mehtab își aranjase părul în acea zi și a ieșit în hol – cu ochii fardați, ca mama – îmbrăcată în cel mai bun *salwar kameez* de mătase al ei, zâmbind și cu brațele deschise.

— Nu-i rău, *yaar*, am zis trecând la graiul din copilărie.

— O, atât de mândră! O, aș fi vrut ca mama și tata să fie aici! Cred că o să plâng.

Dar nu arăta deloc pe punctul de a izbucni în lacrimi.

Ba chiar m-a ciupit tare de tot.

— Au! am țipat.

Brățările de aur de la mâna ei s-au lovit cu putere una de alta când m-a apostrofat cu degetul.

— Nesuferitule! De ce nu sunat să-mi spui? De ce faci de rușine la vecini? Trebuit să primesc vestea de la străini?

— A, Mehtab! Am vrut, dar știi, atât de ocupat, *yaar*. Aflat înainte de deschiderea restaurantului și telefonul sunat tot timpul și clienții veneau. A tot apărut câte ceva de fiecare dată când încercat să te sun.

— Mda, ce mai scuze…

— Deci, cine ți-a spus?

Chipul lui Mehtab s-a înmuiat dintr-odată.

Și-a dus degetul la buze și mi-a făcut semn s-o urmez.

Margaret era în sufragerie și stătea dreaptă în mijlocul canapelei noastre de piele albă, cu ochii închiși. Moțăia și capul îi tot cădea pe spate, dar și-l îndrepta în ultimul moment. Își ținea mâinile pe fiul și fiica sa, care dormeau duși, ghemuiți cu capul în poala ei și acoperiți cu niște pături din cufărul lui Mehtab. Îmi aduc aminte că pe fețele copiilor nu se citea decât cea mai adâncă și mai înduioșătoare inocență.

— Nu-i așa că sunt adorabili? a șoptit Mehtab. Și atât de cuminți! Au mâncat tot ce le-am pus în farfurie.

Pe fața surorii mele se citea bucuria absolută de-a avea, în sfârșit, copii în casă – și-a dorit mult propriii ei copii, dar soarta i-a fost potrivnică.

Dar apoi s-a încruntat și mi-a aruncat aceeași privire acră ca a mătușii noastre.

— Ea singura dintre prietenii tăi care s-a deranjat să spună că ai primit steaua.

M-a ciupit din nou, de data asta nu așa de tare.

— Mi-a adus ziarul, *France Soir*. O fată atât de bună! Și mi-a povestit tot despre bărbatul ei. Ce brută! Au suferit cumplit, ea și copiii… Și de ce nu spus că s-a mutat la Paris?

Din fericire, am fost salvat de încă o tiradă de-a lui Mehtab căci, chiar în acea clipă, Margaret și-a deschis ochii și, când ne-a văzut că ne uităm la ea din pragul ușii, ne-a zâmbit și chipul i s-a luminat. Și-a ridicat un deget și ne-a făcut semn să așteptăm și, încet, cu grijă, s-a ridicat dintre cei doi copii, care încă dormeau duși.

Am ieșit în hol, unde ne-am îmbrățișat și ne-am pupat cu căldură.

— Nu mi-a venit să cred, Hassan. E atât de palpitant!

— Și eu sunt șocat. Vestea a căzut din cer.

Am prins-o de mâini și am strâns-o, privind-o în ochi.

— Margaret, îți mulțumesc că ai venit și că ai anunțat-o pe sora mea.

— Am venit de-ndată ce-am auzit vestea. A fost ceva fantastic! Trebuia să te vedem și să te felicităm. *Immédiatement!* Ce realizare incredibilă… Madame Mallory a avut dreptate!

— Sunt sigur că acolo sus, în cer, tocmai îi spune asta tatălui meu.

Am râs amândoi.

Mehtab, făcând pe mătușa, ne-a făcut semne disperate să tăcem, ducându-și degetul la buze, și ne-a arătat că ar trebui să mergem în partea cealaltă a apartamentului, în bucătărie, ca să vorbim. Acolo am scos scaunele de sub tejgheaua de marmură și Margaret mi-a povestit cum merge treaba în Montparnasse, ce om bun era *chef* Piquot – nu urla și nu-i tiraniza deloc, așa cum fac alți *chefs* bine-cunoscuți.

— Nu o să uit niciodată ce ai făcut pentru noi, Hassan. Îți datorăm totul!

— N-am făcut nimic. Doar am dat un telefon.

Am luat o sticlă rece de Moët et Chandon din frigiderul SieMatic, i-am desfăcut dopul deasupra chiuvetei și am turnat șampania în pahare vechi, de culoarea chihlimbarului. Margaret apucase să se odihnească, așa că acum avea chef de vorbă.

— A fost atât de plăcut s-o revăd pe sora ta după toți acești ani! S-a purtat atât de bine cu noi când am apărut neanunțați la ușă. A fost așa de drăguță cu copiii! Și, Doamne, ce bine gătește! Oh là là! La fel de bine ca tine. Ne-a servit cu o cină *délicieuse*: o tocană picantă de vită, groasă și unsuroasă, perfectă pentru noaptea asta răcoroasă. Și atât de diferită de *bœuf Bourguignon*.

Când Mehtab – care îmi pregătea masa pentru cina frugală din acea noapte târzie – a aflat că talentele ei culinare sunt suficient de lăudate și de apreciate, și-a luat o mină regală și se bucura de la distanță, pretinzând că nu trăsese cu urechea la ce vorbim.

— Margaret, vino, a zis și a împins o farfurie cu dulciuri pe bufet. Trebuie să încerci și halvaua mea cu morcovi. Și trebuie să discutăm despre meniul și despre lista de invitați de la petrecerea lui Hassan.

Apoi s-a întors spre mine și aproape mi-a ordonat:

— Du-te și spală-te! Du-te odată!

Când mi-am băgat capul sub duș, a sunat telefonul. Câteva clipe mai târziu s-au auzit niște pași pe hol și apoi Mehtab mi-a strigat prin ușa de la baie:

— E Zainab. Răspunde.

Zainab suna de departe și, cu toate pârâiturile din receptor, ne auzeam de parcă vorbeam sub apă.

— O, Hassan, ar fi fost atât de mândri de tine. Tata, mama și Ammi. Imaginează-ți! Trei stele Michelin!

Am încercat să schimb subiectul, dar n-am putut. A trebuit să-i dau toate detaliile.

— Uday vrea să-ți zică și el ceva.

Vocea baritonală a lui Uday a bubuit în receptor.

— Ce vești incredibile, Hassan! Suntem foarte mândri de tine. Felicitări!

Uday Joshi, soțul lui Zainab.

Nu, nu patronul de restaurant din Bombay care-l călca pe nervi pe tata.

Fiul său.

Se vorbea mult despre Uday și Zainab în Mumbai. Transformaseră restaurantul Hyderabad într-un hotel de lux și aveau și un lanț de restaurante. Foarte Mumbai șic. S-a dovedit că dintre noi toți, mica Zainab semăna cel mai mult cu tata. Creatoarea de imperii. Avea planuri mari, dar mai viabile.

Îmi aduc aminte de nunta lui Uday și a lui Zainab din Mumbai, cu puțin timp înainte ca tata să moară. La început, când tata și Uday Joshi senior s-au întâlnit, în cele din urmă, a fost destul de ciudat. Tata a vorbit mult prea mult, n-a mai contenit cu laudele de sine, în timp ce bătrânul Joshi părea plictisit și stătea aplecat peste cârjă. Dar mai încolo cei doi tați în vârstă au pozat împreună pentru *Hello Bombay!*. Fotografia cu cei doi tați împăunați a apărut într-un articol despre nuntă care s-a întins pe cinci pagini. După aceea ambii bătrâni s-au îmbunat și au stat în povești până târziu în noapte.

Când m-am întâlnit mai târziu cu tata, mi-a zis:

— Înfumuratul ăla bătrân! Eu arăt mai bine ca el, nu, *yaar*? Ce crezi? E foarte bătrân.

Îmi aduc aminte cum am stat cu tata, noaptea târziu, când petrecerea era în toi, și ne-am uitat cum un elefant îi purta pe însurăței prin iarbă, în timp ce chelneri cu jachete albe duceau deasupra capului tăvi cu pahare de șampanie, strecurându-se cu profesionalism printre cei o mie două sute de invitați strălucitori. Și acolo, în mijlocul cortului principal, se afla un vas de argint plin cu caviar, iar politicienii își făceau loc ca să-și pună în farfurii, cu polonicul, mâncarea care costa câte două mii de dolari porția.

Dar tata și cu mine doar am privit, stând deoparte, în penumbră, sub un șir de lumini feerice, și am mâncat *kulfi*, înghețata indiană, pe care *kulfi wallah* o servea direct din vasele simple de lut. Îmi amintesc de gustul cremei albe de migdale și de cum ne miram de cerceii cu smaralde ale femeilor. Mari cât prunele, tot repeta tata. Mari cât prunele.

— Trebuie să vorbim despre o afacere, a repetat cumnatul meu la telefon. Zainab și cu mine vrem să-ți facem o propunere care s-ar putea să te intereseze. Acum e momentul să deschidem restaurante de lux în India. Se pot face bani frumoși din așa ceva. Noi avem deja finanțarea necesară.

— Da, da. Hai să stabilim o dată la care să vorbim. Dar nu în seara asta. Hai să ne auzim săptămâna viitoare.

— De obicei fie mănâncă o cină frugală, fie doar ciugulește ceva după ce vine de la serviciu, îi spunea Mehtab lui Margaret când m-am întors în bucătărie. Îl ajută să se relaxeze. Și de obicei bea ceai de mentă. Cu o lingură de *garam masala*. Uneori doar mănâncă din legumele pe care le-am gătit și bea apă minerală.

— A, foitajul ăsta mi-e cunoscut.

— Nu sunt cumpărate de la patiserie, evident. Le fac eu, după o rețetă de-a vechii lui profesoare. O pastă de migdale și în glazură puțină esență de vanilie, *yaar*. Gustă!

— Sunt mai bune ca ale lui Madame Mallory, cred. Cu siguranță sunt mai bune ca ale mele!

Sora mea s-a înroșit atât de tare când a auzit complimentul, încât a trebuit să se întoarcă spre chiuvetă ca să-și ascundă stingherеala. Am zâmbit.

— Mehtab, a mai sunat și altcineva?

— Umar. A zis că o să vină cu toții la Petrecerea de Trei Stele.

Umar încă locuia în Lumière și era mândrul patron a două service-uri auto Total. Mai avea și patru băieți minunați, iar al doilea, cel mai în vârstă, urma să vină anul următor la Paris, să lucreze în bucătăria de la Le Chien Méchant. Restul membrilor familiei Haji se împrăștiaseră peste tot prin lume. Frații mei mai tineri, neastâmpărații, nici unul nefiind în stare să se stabilească undeva, cutreierau lumea-n lung și-n lat de ani de zile. Mukhtar era un designer de software pentru telefoane mobile în Helsinki, iar Arash era profesor de drept la Universitatea Columbia din New York.

— Hassan, mâine trebuie să-i suni pe toți frații noștri.

— *Mais oui*, a zis Margaret atingându-mă ușor pe cot. Frații tăi trebuie să primească vestea asta fantastică direct de la tine.

Umar, a continuat sora mea, zisese și că o să se intereseze dacă unchiul Mayur voia să vină, dar nu credea că azilul de bătrâni îi va da voie să călătorească la Paris, deoarece bătrânul fusese destul de nesigur pe picioare în ultimele zile. Unchiul Mayur, în vârstă de optzeci și trei de ani, era ultimul la care ne așteptam să trăiască așa de mult. Dar, dacă mă gândesc bine, unchiul Mayur nu și-a făcut niciodată griji, nu a fost niciodată stresat – poate pentru că mătușa s-a agitat destul pentru amândoi.

Mehtab și-a mângâiat părul.

— Ce zici, Margaret? Pe cine să mai invităm dintre prietenii lui Hassan? Ce zici de măcelarul ăla ciudat, care are multe magazine, ăla care are castelul din Saint-Étienne?

— *Ah, mon Dieu!* Hessmann. E un porc!

— Puneți-l pe listă, am zis. E prietenul meu și o să vină la petrecere.

Amândouă s-au holbat la mine. Apoi au clipit.

— Și ce zici de contabilă? Maxine, aia agitată. Știi, cred că îi place de Hassan.

Le-am lăsat să continue cu planificările și intrigile pentru petrecerea mea, iar eu m-am plimbat agitat prin apartament, am trecut din cameră-n cameră de parcă lăsasem vreo treabă neîncheiată, dar nu mai știam care e.

Am deschis ușa de la biroul meu.

Mehtab îmi pusese un exemplar din *France Soir* pe masă.

Atunci mi-am dat seama. M-am dus hotărât la birou, am luat o foarfecă și am decupat cu atenție articolul de la pagina trei. Am pus pagina tăiată într-o ramă de lemn, m-am aplecat și am pus anunțul cu cea de-a treia mea stea pe perete.

În acel loc flămând.

De generații bune.

Mulțumiri

Toți scriitorii, dar mai ales cei cu pregătire jurnalistică, trăiesc cu impresia că știu mult mai multe decât știu de fapt. Eu am obiceiul să-mi creez o aură de înțelepciune, însușindu-mi cu îndemânare știința și experiența de la cei mai buni ca mine și prezentându-le ca fiind ale mele. Chiar dacă sunt nenumărați oameni și surse care au îmbunătățit această carte și i-au dat credibilitate – prea mulți ca să-i numesc și să le mulțumesc aici –, sper că veți avea răbdare să le mulțumesc unor oameni și unor surse care au avut niște contribuții însemnate la *Madame Mallory și micul bucătar indian*.

Această carte îi este închinată lui Ismail Merchant, talentatul și exuberantul producător de filme din spatele companiei Merchant Ivory Productions, care a murit subit în 2005. Amândurora ne plăcea să mâncăm bine și să zdrăngănim vasele în bucătărie, iar într-o zi, când luam masa la Bombay Brasserie din Londra, am insistat să găsească o operă literară care să îmbine dragostea lui pentru mâncare cu cea pentru produs filme. I-am promis că îl voi ajuta în acel demers. Din păcate, Ismail a murit înainte ca eu să termin de scris această carte, dar sper din tot sufletul că, într-o bună zi, *Madame Mallory și micul bucătar indian* va apărea pe marile ecrane. Ar fi un omagiu potrivit pentru prietenul meu, care nu mai este printre noi.

Pe birou am îngrămădit o mulțime de cărți și reviste culinare. M-am bazat mult pe competențele lor ca să descriu cât de fidel posibil misterele tehnice ale bucătăriei. Aici sunt câteva dintre acele surse: *Life is a Menu* de Michel Roux; *Indian*

Cuisine a lui Ismail Merchant; *French Chefs Cooking* de Michael Buller; *Flavours of Delhi* de Charmaine O'Brien; *The Cook's Quotation Book* editată de Maria Polushkin Robbins; *Cuisine Actuelle* – prezentarea Patriciei Wells a bucătăriei lui Joël Robuchon; *The Decadent Cookbook* de Medlar Lucan și Durian Gray; *The Oxford Companion to Wine* de Jancis Robinson; *The Sugar Club Cookbook* de Peter Gordon; eseurile culinare ale incomparabilului *New Yorker*; și, în cele din urmă, clasica *Joy of Cooking* de Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker și Ethan Becker, apărută la Editura Scribner. Evident, au existat nenumărate alte surse, de la site-uri web până la articole și romane, care m-au inspirat când am scris această carte, dar le mulțumesc în special celor de la *Forbes*, deoarece cariera mea jurnalistică mi-a dat șansa să vizitez țări străine și să învăț despre alte culturi.

Vreau să le mulțumesc și lui Adi și Parmesh Godrej din India. Au fost atât de drăguți încât să-mi facă cunoștință cu Sudheer Bahl, care m-a invitat să petrec o jumătate de zi în bucătăria restaurantului său de lux, Khyber. Experiența de acolo a fost de mare importanță ca să înțeleg mai bine caracterul robust al mâncărurilor indiene. Între timp, la New York, Mariana Field Hoppin și-a folosit șarmul și relațiile ca să mă ajute să intru în bucătăria faimosului restaurant de pește Le Bernardin. În Londra, datorită prietenei noastre Mary Spencer, am reușit să petrec timp valoros în miezul acțiunii de la The Sugar Club, în perioada în care Peter Gordon era *chef* acolo. Țin să menționez că datorită lui Suraja Roychowdhury, Soyo Graham Stuart și lui Laure de Gramont, care mi-au citit manuscrisul și mi-au atras atenția asupra acurateții transgresiunilor mele culturale și, în plus, mi-au corectat și multele exemple pocite de frangleză și hindu-urdu, am reușit să rămân pe calea cea bună.

De asemenea, le mulțumesc prietenilor Anna Kythreotis, Tony Korner, Lizanne Merrill și Samy Brahimy pentru umorul, prietenia și ajutorul lor de nădejde. Deși nu-l cunosc foarte bine, V.S. Naipaul a fost extraordinar de bun și de generos cu

mine într-o perioadă importantă a scrierii acestei cărți, și la fel a fost și soția lui, Nadira, care m-a încântat cu povești pline de culoare din copilăria ei, iar pe unele dintre ele le-am și împrumutat pentru acest roman.

Însă vreau să le mulțumesc în mod special dragilor mei prieteni Kazuo Ishiguro și soției lui, Lorna. Am pierdut șirul dăților în care, disperat fiind că primisem un nou refuz de publicare sau că mă împiedicasem de o problemă tehnică de scriere, Ish m-a ridicat de jos, m-a scuturat de praf și m-a trimis iar la lucru, cu o vorbă bună și niște observații încurajatoare. Pentru mine, Ish a fost cel mai bun prieten și erou.

Tom Ryder, un tovarăș gurmand și o legendă în domeniul editorial, a fost un susținător înflăcărat al cărții mele. Pledoaria lui mi-a deschis multe uși și îi sunt dator cu o cină a naibii de gustoasă. Și cu un martini sau două. De asemenea, vreau să-i mulțumesc și lui Esther Margolis pentru că mi-a susținut cartea încă de la prima versiune.

Însă o mare parte din recentul meu succes editorial i se datorează lui Richard Pine de la InkWell Management. Richard a moștenit niște gene fantastice: tatăl său, Artie, a fost agentul meu când mi-am început cariera. Însă Richard joacă în propria lui ligă – are un ochi critic extraordinar și un fler pentru negocieri – și el m-a pus în legătură cu sensibila și talentata editoare Whitney Frick, de la legendara editură Scribner, din SUA. Whit este o profesionistă desăvârșită: acum îmi gâdila dulce egoul, ca în clipa următoare să mă înghiontească și să mă împingă de la spate să-mi îmbunătățesc povestea. De fapt, le sunt recunoscător editorului Katie Rizzo și tuturor angajaților de la Simon & Schuster/Scribner pentru profesionalismul și pentru munca depusă la apariția acestei cărți. Între timp, numărul mare de contracte de publicare a cărții în străinătate se datorează, aproape în totalitate, unei susținătoare neobosite și foarte apreciate: Alexis Hurley, guru al drepturilor de autor de la Inkwell Management. Îi mulțumesc nespus și lui Rose Marie

Morse, un PR plin de energie, care i-a bătut pe criticii literari la cap până când au recenzat romanul.

În cele din urmă, trebuie să fac o plecăciune adâncă în fața soției mele, Susan, și în fața fiicei mele, Katy. Amândouă s-au bucurat nespus de succesul meu și au suferit când mă împotmoleam, dar au fost în continuare alături de mine, și la bine, și la greu, pe parcursul scrierii acestui roman. Trebuie să mă plec și în fața părinților mei, Jane și Vasco, care mi-au dat curaj, și în fața fraților mei mai mari (John, Jim și Vasco), care m-au făcut să-mi dezvolt instinctul de supraviețuire. Cel mai mic trebuie să învețe iute cum să fie șiret și să mănânce repede – dacă vrea să mai apuce ceva.

Și ție, dragă cititorule, vreau să-ți mulțumesc pentru că ai cumpărat și ai savurat această carte și vreau să-ți urez numai bine. Fie ca atunci când treci prin momente dificile să găsești totuși răgazul pentru o masă fortifiantă alături de prietenii adevărați și de familia ta iubitoare.

Richard C. Morais
Philadelphia, SUA

Cuprins

Partea întâi: Mumbai / 7

Partea a doua: Londra / 45

Partea a treia: Lumière / 77

Partea a patra: Paris / 191

Mulțumiri / 283